

Recettes

{{ splat | term }}

Toutes les
recettes

Boeuf bourguignon



Imprimer



Commenter

Préparation: **25 min**

Ingrédients Pour 4 personnes.

- 800 g de boeuf
- 2 oignons grelots
- 400 g de carottes
- 100 g d'oignons
- 40 g de lardons
- 300g de champignons
- QS d'huile de tournesol ou d'arachide (ou une autre huile neutre de votre goût)
- 100 g de farine de châtaigne

- 2 l de vin rouge
- Bouquet garni
- Sel, poivre

1. Remplissez un tiers de la cuve de Vitaliseur d'eau et portez à ébullition. Pendant ce temps, dans une sauteuse, faites revenir la viande et les lardons dans l'huile. Ajoutez les oignons et les champignons coupés en quatre. Saupoudrez la farine. Mélangez et laissez dorer un instant.
2. Moulliez avec le vin rouge qui doit recouvrir la viande. Salez et poivrez. Ajoutez le bouquet garni. Déposez l'ensemble dans la soupière du Vitaliseur.
3. Laissez cuire environ 2 heures.
4. Pendant ce temps, préparez les carottes. Lavez, pelez et coupez-les en tronçons ou en tranches. Epluchez les oignons grelots et réservez l'ensemble.
5. Avant de servir. Faites cuire les carottes et les oignons grelots environ 10 minutes, l'idéal étant qu'ils restent croquants.

"Le boeuf bourguignon est véritablement la recette symbole de ma région d'origine, la Bourgogne."

Recette du chef Arnaud Tabarec, issue du magazine 95°#30: spécial recettes de grands-mères.

Astuce du chef : Pour plus de douceur, au dernier moment, ajoutez deux carrés de chocolat noir dans la sauce.

Vous allez aussi aimer ...

Pesto d'orties sauvages

Pavés de bœuf aux échalotes

[Cabillaud aux pleurotes](#)

[Boulettes de sarrasin et tagliatelles de carotte](#)

[Mon compte](#)

[Recettes](#)

[Contact](#)

[CGV](#)

[Newsletter](#)

[+33 \(4\) 94 01 22 61](#)

[Mon compte](#)

[Recettes](#)

[Notre histoire](#)

[Contact](#)

[CGV](#)

[Newsletter](#)

[Facebook](#)

[Pinterest](#)

[Instagram](#)