

Le Boeuf Bourguignon

Préparation 20 min, cuisson 2h1/2

- 700g de morceaux à bourguignon
- 100g de lardons
- 50g de beurre
- 100g de champignons
- 30g de farine
- 30cl de vin rouge
- 30cl de bouillon
- bouquet garni

Faire revenir l'oignon et les lardons dans le beurre. Les retirer et faites dorer la viande

à la place. Saupoudrez de farine, laisser roussir tout en mélangeant puis mouillez avec le bouillon chaud.

Ajoutez les lardons, les oignons et le vin rouge, assaisonnez, ajoutez le bouquet garni.

Cuire doucement 2 heures puis ajoutez les champignons, laissez cuire encore $\frac{1}{2}$ heures et c'est prêt !