Boeuf bourguignon

Ingrédients pour 6 personnes

1 kg boeuf (gîte, culotte ou paleron)
50 g margarine
1 petite carotte
2 oignons
30 g farine
3/4 l vin rouge
1 gousse d'ail
1 bouquet garni (persil, thym, laurier)
sel et poivre
1 verre eau

La veille faire mariner la viande coupée en morceaux dans le vin rouge avec le bouquet garni, ail, carotte et oignons coupés en rondelles.

Faire chauffer la margarine dans une cocotte. Egoutter la viande, puis la faire dorer sur feu vif. Ajouter carotte et oignons en rondelles. Saupoudrer de farine et mélanger sur feu vif pour que la farine dore. Ajouter le vin de la marinade.

Portez à ébullition. Ajoutez sel, poivre et eau. Couvrez et laissez cuire doucement 2 heures environ.

Disposer la viande dans un plat creux. L'arroser avec la sauce passée.

Préparation de la marinade la veille. Cuisson: 2h

Classification: France (pays d'origine), boeuf (plat), facile (difficulté), 2/3 (toques)

Origine: Les recettes faciles de Françoise Bernard

Date: 11.12.2007

Enregistré par: démo