



## BOEUF BOURGUIGNON

Pour 4 personnes, il faut :

- Un bon kilo de boeuf à bourguignon
- 25 g de beurre
- 3 cuillères à soupe d'huile
- 1 cuillère à soupe pleine de farine
- 2 gousses d'ail
- un bouquet garni
- 1 cuillère à soupe de concentré de tomate
- un verre d'eau
- du sel, du poivre
- 1 kg de pommes de terre
- une bouteille de vin rouge corsé
- une carotte
- un oignon
- 2 échalotes
- 5 grains de poivre
- un clou de girofle

Préparer la marinade : verser dans un plat le vin, une cuillère à soupe d'huile, une petite carotte, un oignon, deux échalotes, une gousse d'ail, du persil, du thym, du laurier, les 5 grains de poivre et le clou de girofle.

Découper la viande en gros cubes et la mettre à mariner.

Le lendemain, éponger la viande avant de la faire roussir à feu vif avec un peu d'huile. Y ajouter ensuite les éléments de la marinade : carotte, oignon, échalotes et 25 g de beurre. Laisser cuire un quart d'heure sans couvrir. Saupoudrer ensuite légèrement d'une cuillère à soupe de farine. Mélanger sur feu vif ; la viande doit dorer légèrement.

Recouvrir la viande de la marinade et porter à ébullition. Ajouter sel, poivre, un verre d'eau, le concentré de tomates, l'ail et le bouquet garni. Couvrir et laisser cuire très doucement deux heures.

Trente minutes avant la fin de la cuisson, faire cuire les pommes de terre. Présenter la viande arrosée de sauce et, à part, les pommes de terre épluchées.