Bœuf bourguignon de grand-mère

Le grand mijoté au vin rouge, pour une tablée de douze.

Le bœuf bourguignon est la fierté de la Bourgogne : des morceaux de collier et de basse côte qui mijotent des heures dans le vin rouge avec carottes, petits oignons, champignons et lardons. Préparé la veille, il est encore meilleur le lendemain.



Pour 10 personnes | Préparation 40 min | Cuisson 3 h | Moyen

Dans votre pack

Bœuf bourguignon VBF (collier et basse côte)	1 × poche de bœuf bourguignon VBF (3 k
Carottes	800 g
Oignons grelots	400 g
Champignons de Paris	500 g
Poitrine de porc Bleu Blanc Cœur	400 g
Pomme de terre Monalisa	2,5 kg
Thym	1 botte
Laurier	1 botte
Ail	1 filet de 3 têtes

À prévoir à la maison

Une bouteille de vin rouge de bourgogne pour 4 personnes, 2 cuillères de farine, huile, sel, poivre.

Allergènes

Gluten (farine), sulfites (vin).

La recette

1. La veille si possible, faites mariner la viande dans le vin avec les carottes en rondelles, le thym, le laurier et l'ail écrasé.
2. Égouttez la viande, séchez-la et faites-la dorer par petites quantités dans une cocotte avec un peu d'huile.
3. Saupoudrez de farine, mélangez, puis versez la marinade. Portez à frémissement et laissez mijoter 2 h 30 à couvert.
4. Pendant ce temps, faites dorer les lardons, les oignons grelots et les champignons, ajoutez-les pour la dernière demi-heure.
5. Servez avec des pommes de terre vapeur.

Le mot du marchand

Faites dorer la viande en plusieurs fois : une cocotte trop pleine la fait bouillir au lieu de la saisir.

À table avec : *Un Bourgogne Pinot noir, ou un Mercurey.*