

Extrait du Arnaud Villaros

<http://arnaud.villaros.free.fr/spip.php?article13>

# Boeuf Bourguignon

- Divers - Cuisine -

Date de mise en ligne : mardi 24 novembre 2009

---

**Arnaud Villaros**

---

# Boeuf Bourguignon

---

*Ingrédients* : Pour 6 personnes

- 1kg à 1,5kg de paleron / boeuf à braiser / pièce a fondue / joue de Boeuf
- 0.75 - 1L de vin rouge un bourgogne etant l'idéal (Côte de Beaune par exemple) un vin de qualité mais pas trop non plus)
- 2-3 Oignons ou equivalent en (20aine) oignons grelots (non émincés)
- Lard fumé
- Champignons du beurre beurre 1 bouquet garnit sel ; poivre (saler et poivrer légèrement à chaque ajout d'ingredient, suivant les goût)
  
- Ingrédients en option : Carottes ou des petites carottes primeurs (uniquement épulchées) ; des pommes de terre nouvelles ou des rattes

*Optionnel* :

La veille préparer une marinade avec le vin, l'oignon émincé le bouquet garnit. Laisser mariner la viande détaillée en cube d'environ 3cm de coté pendant une bonne douzaine d'heure au frais. une fois mariné sortir la viande, filtrer la marinade récupérer le vin, et réserver les oignons.

*Préparation* :

Dans une cocotte faire fondre la noix de beurre faire revenir le lard détaillé en gros lardons. une fois doré, ajouter l'oignon emincé, puis les champignons émincé laisser revenir dans la cocotte ( 15-20 minutes). vider la cocotte réserver la préparation.

Faire revenir la viande, une fois colorée ajouter les ingrédients optionnels (carottes pomme de terre nouvelles) les laisser revenir quelques minutes mélanger, verser le vin (ou la marinade) jusqu'à presque couvrir la viande, porter a ebullition et laisser l'alcool s'évaporer quelques minutes. Une fois les vapeurs d'alcool atténuées ajouter les champignons émincés, baisser le feu et laisser mijoter à couvert et à feu doux pendant 2 à 3h. A mi cuisson 1h à 1h30 ajouter le lard les oignons et les champignon à la viande.

*Accompagnement* :

- Des pates fraîches (tagliatelles de préférence)
- Une purée maison
- Du Gratin Dauphinois (pour marier les régions)
  
- les pommes terres nouvelles (ou rattes) ajoutées entières en même temps que les carottes