

Bœuf Bourguignon du Conseiller

Recette issue de « Cuisine et Vins de France » par Curnonsky

Edition Larousse 1953

Préparation : 1 heure

Cuisson : 3 heures environ

Ingrédients :

2kg à 2 kg 200 de collier de bœuf, coupé en gros dés

Sel, poivre

Epices

75 grammes de farine

150 grammes de graisse de porc

60 grammes de beurre

2 gousses d'ail écrasées

40 petits oignons rissolés

250 grammes de lard de poitrine

500 grammes de champignons de Paris

2 bouteilles de vin rouge de Bourgogne

1 cuillère à potage de tomate concentrée

1 cuillerée de persil concassé

Préparation :

- 1) Etuver les champignons de paris, les réservez.
- 2) Faire revenir le bœuf dans le saindoux.
- 3) Ajouter la farine, l'ail écrasé et les épices. Mouiller moitié avec un bon bourgogne et moitié avec de l'eau. Ajouter 1 cuillerée de tomate concentrée, assaisonner.
- 4) Ajouter les petits oignons rissolés à point avec le lard de poitrine coupé en petits lardons.
- 5) Laisser cuire 3 heures à 3 heures et demie.
- 6) Ajouter les champignons rissolés, laisser mijoter quelques minutes et servir chaud.

Sur le blog : [Bœuf Bourguignon du Conseiller](#)