

Bœuf Bourguignon du Conseiller

La Cuisine des Anges

Ingrédients pour deux personnes :

500 grammes de viande de bœuf pour bourguignon coupée en gros dés
Sel, poivre
1 cuillère à soupe de farine
50 grammes de beurre
1 gousse d'ail écrasée
1 gros oignon rissolé
150 grammes de lardons
200 grammes de champignons de Paris
250 ml de vin rouge de Bourgogne
1 cuillère à café de concentré de tomates
1 cuillère à soupe de persil concassé

Préparation :

- 1) Nettoyez soigneusement les champignons, et faites les rendre leur eau en les passant dans un peu de beurre à la poêle. Réservez.
- 2) Faites revenir le bœuf dans le beurre pour que les morceaux soient bien dorés. Réservez.
- 3) Ajouter la farine, l'ail écrasé, le sel et le poivre.
- 4) Mouillez avec le vin et la même quantité d'eau. Ajoutez le concentré de tomate, mélangez et rectifiez l'assaisonnement si besoin.
- 5) Ajoutez l'oignon et les lardons préalablement rissolés.
- 6) Laissez cuire tranquillement à feu doux pendant deux petites heures.
- 7) Ajoutez les champignons, laissez mijoter quelques minutes et servez très chaud.

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