

Carbonades de Boeuf à la Bourguignonne

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 2 h 30min

Ingrédients:

| | |
|------------------------|-------------------------------|
| - CARBONADES DE BOEUF | 1 kg |
| - CHAMPIGNONS DE PARIS | 500g |
| - CAROTTE(S) | 4-5 |
| - OIGNON(S) | 1 |
| - CONCENTRÉ DE TOMATES | 50g |
| - SUCRE (EN MORCEAUX) | 2 |
| - FARINE | 2 c à soupe |
| - VIN ROUGE | 200 ml |
| - BOUILLON DE VIANDE | 250 ml (1cube) |
| - LAURIER | 3 feuilles |
| - THYM | 1/2 c à soupe |
| - ORIGAN | 1/2 c à soupe |
| - PERSIL | |
| - BEURRE DE CUISSON | |
| - MAÏZENA | 1/2 c à soupe (si nécessaire) |
| - SEL | |
| - POIVRE | |

Recette:

- Emincez l'oignon.
- Pelez et coupez les carottes en rondelles.
- Faites saisir les morceaux de viande dans du beurre bien chaud. Salez et poivrez.
- Ajoutez ensuite les oignons et les carottes. Remuez quelques instants puis saupoudrez de farine. Arrosez alors avec le vin et le bouillon. Intégrez également le concentré de tomates, les morceaux de sucre, le laurier, le thym et l'origan.
- Portez à ébullition puis baissez le feu et laissez mijoter à couvert pendant 1 h 30 min.
- Pendant ce temps, nettoyez et coupez les champignons en dés.
- Faites-les revenir dans du beurre chaud. Salez et poivrez.
- Après le temps de cuisson de la viande, intégrez-les à la sauce et poursuivez la cuisson encore 15 minutes.
- Après ce temps, liez, si nécessaire, la sauce avec un peu de maïzéna.
- Servez bien chaud et saupoudrez de persil.

Remarque:

Accompagnez de frites ou pommes de terre vapeur ainsi que d'une salade.

