Le boeuf bourguignon, la tradition.

Les ingrédients pour 2

- 500 grs de boeuf (paleron, collier,gite)
- 3 carottes moyennes 250 grs
- 150 grs de lardons
- 50 grs de farine
- 2 oignons moyens
- 350 ml de vin rouge bon marché
- du sel et du poivre
- 1 bouquet laurier,thym, romarin
- un peu d'huile d'olive

Quelques minutes de préparation

On coupe en petites rondelles les carottes, on cisèle les oignons, on enrobe les morceaux de bœuf de farine.

C’est parti pour la cuisson…

On verse un fond d’huile d’olive dans la casserole, sur un feu à 7, on y fait dorer les oignons, puis la viande, et enfin, les carottes. Inutile de séparer les ingrédients, on les ajoute les uns après les autres. Du sel, du poivre, le bouquet garni, et on verse le vin qui doit venir presque couvrir le tout, et on baisse la température sur 3/4.Cela ne doit pas bouillir,juste frémir pendant au moins 1h45.

L’astuce: plus cela mijote doucement et longtemps, meilleur

cela sera !

On sert ce bœuf devenu fondant et goûteux, avec des pâtes ou une pomme de terre. Et c’est parti pour un plaisir mijoté à la sauce onctueuse !