



Mon bœuf bourguignon

Plaisir

Le **bœuf bourguignon** est un plat traditionnel de la **cuisine française** qui tire son nom de la région de **Bourgogne** en France. Il est préparé à base de morceaux de bœuf mijotés longuement dans du vin rouge de Bourgogne avec des légumes, des herbes et des épices. L'origine exacte du bœuf bourguignon est incertaine, mais il est généralement admis que ce plat est né en **Bourgogne**, une région célèbre pour ses vins rouges. Les **fermiers** bourguignons et les cuisiniers locaux auraient **développé** cette recette au fil des siècles, en utilisant des ingrédients locaux disponibles dans la région. Le **bœuf** bourguignon est devenu plus populaire au cours du **20ème** siècle, grâce notamment aux célèbres **chefs** français. Aujourd'hui, le bœuf bourguignon est un plat emblématique de la cuisine française et est apprécié dans le monde entier pour sa saveur **riche** et sa **texture** tendre et moelleuse.

Les ingrédients pour la recette :

- [1.5kg de boeuf à braisé \(paleron, culotte\)](#)
- 150g de poitrine fumé
- 20cl de cognac
- 1 litre de vin rouge de bourgogne ou de bordeaux
- 1 branche de thym
- 1 feuille de laurier
- **1 litre de fond de veau** ([la recette ici](#))
- [20 petits oignons](#)
- [2 gros oignons](#)
- [4 carottes](#)
- 200g de champignons de paris
- Maïzena
- 80g de beurre
- 1 cuillère à soupe de sucre en poudre

Pour **6** personnes

La réalisation de la recette :

Pour cette recette, nous allons faire un passage dans la **Bourgogne**. Cette recette demande du temps mais c'est un plaisir culinaire. Une version [vision plaisir](#).

Commencer par couper en gros morceaux votre viande de **boeuf**. Je préfère utiliser du **paleron** car son goût se prête parfaitement à la réalisation du **boeuf bourguignon**. Mais vous pouvez utiliser du **jumeau** à braiser ou des parties de la culotte de boeuf. Après avoir coupé vos morceaux de **boeuf**, les réserver dans un plat. Couper en gros lardons votre poitrine fumée. Réaliser un bouquet garni avec une branche de thym, une feuille de laurier et quelques tiges de **persil**. Réaliser un **fond de veau**. Éplucher les gros **oignons**, les **carottes** et les petits oignons. Préparer vos champignons de Paris et les escaloper en morceaux. Couper les carottes en deux dans le sens de la longueur. Ensuite, les émincer d'une épaisseur d'environ de 5 mm. Les gros oignons sont émincés grossièrement.



Recette de www.vision-plaisir.fr

Dans une casserole, verser le vin **rouge de bourgogne**, la moitié des carottes coupées et les gros oignons émincés. Porter à ébullition et **flamber** votre vin rouge. Éteindre lorsqu'il n'y a plus de flammes. Laisser refroidir votre vin rouge avec la **garniture**. Pendant ce temps, faire revenir sur feu doux vos **lardons** pendant 5 minutes dans un faitout. Les réserver dans une assiette. Laisser votre faitout sur le feu avec la graisse des lardons et ajouter les **morceaux de viande** pour les faire rissoler. Éviter de superposer vos morceaux de bœuf pendant le **rissolage**. Cela évite que la viande vienne à bouillir, et donc, évite une coloration. Après avoir réalisé une **légère coloration** de tous vos morceaux de viande, les débarrasser dans un plat. Verser dans le faitout le **vin rouge**, en filtrant pour ôter la garniture aromatique. Ajouter les morceaux de viande et le fond de veau. **Porter à ébullition**. Assaisonner de sel fin et ajouter le poivre en grain. Ajouter le bouquet garni, puis le reste des carottes coupées.

Cuire à couvert pendant 1 h 30 à 2 h 00 sur un feu moyen. Pendant ce temps, faire sauter les morceaux de champignons de Paris dans un beurre noisette. Réserver dans un plat avec les lardons. Mettre vos petits **oignons** dans une casserole avec un gros morceau de beurre. Ajouter un peu d'eau (mi-hauteur des oignons). Saupoudrer d'une cuillère à café de sucre en poudre. **Assaisonner de sel fin et poivre du moulin**. Recouvrir d'un papier de cuisson et cuire jusqu'à évaporation de l'eau.

Quand l'eau est pratiquement **évaporée** et légèrement sirupeux, remuer la casserole en réalisant des cercles pour bien glacer vos oignons avec le liquide restant. Réserver avec vos lardons et champignons de Paris.

En **fin de cuisson de votre bourguignon**, lier si besoin la sauce avec un peu de maïzena diluée dans de l'eau froide et verser dans la sauce bourguignonne. Remuer et rectifier si besoin la sauce et l'assaisonnement. Ajouter les lardons, champignons et oignons glacés. Mélanger délicatement et servir dans un plat.

La gourmandise culinaire