

# BOEUF BOURGUIGNON 6 pers

---

Préparation : 10 mn

Cuisson : 60 mn

## Ingrédients:

- 800 g de boeuf pour bourguignon
- 100 g de lardons
- 50 g de beurre ou 3 cuillères à soupe d'huile
- 2/3 de litre de vin rouge
- 2 oignons
- ail
- 2 cuillères à soupe de farine
- 1 bouquet garni
- sel, poivre
- 250 g de champignons de Paris (en boîte)



## Préparation :

- 1) Dans une cocotte minute, **faire roussir** la viande et les lardons dans l'huile.
- 2) **Ajouter** les oignons coupés en petits morceaux et la boîte de champignons.
- 3) **Saupoudrer** de farine.
- 4) **Mélanger**.
- 5) Laisser dorer un instant.
- 6) **Mouiller** avec le vin rouge qui doit **recouvrir** la viande.
- 7) Saler et poivrer.
- 8) **Ajouter** l'ail et le bouquet garni.
- 9) Fermer la cocotte minute.
- 10) **Laisser cuire** doucement **60 mn à partir de la mise en rotation de la soupape**.