



Boeuf Bourguignon

Ingrédients pour 10 couverts

Fonds Brun Clair CHEF®	40 g	Petits oignons	300 g
Eau	2 L	Bouquet garni	1 pièce
Viande à bourguignon	2 kg	Huile	PM
Carotte (mirepoix)	250 g	Beurre	PM
Oignon (mirepoix)	250 g	Ail	PM
Vin rouge	75 cl	Sucre	PM
Poitrine de porc taillée en lardons	300 g	Farine	PM
Champignon de paris boutons	300 g	Roux Blanc CHEF®	PM

Déroulé de la recette

- Rissoler la viande à l'huile et au beurre.
- Ajouter la garniture aromatique taillée en mirepoix et laisser colorer quelques minutes. Singer avec la farine et torréfier quelques minutes au four.
- Ajouter l'ail, mouiller avec le vin rouge et le Fonds Brun Clair CHEF® réalisé selon le mode d'emploi (base de mouillement). Ajouter le bouquet garni et cuire au four à couvert à 180°C pendant 2h30 à 3h.
- Glacer les petits oignons à brun avec un peu de beurre, de l'eau et du sucre.
- Blanchir et sauter les lardons.
- Sauter les champignons dans la graisse des lardons.
- Réserver la garniture bourguignonne.
- Décanter la viande, dégraisser la cuisson et réduire jusqu'à obtenir la consistance et le goût désirés. Si besoin, lier avec un peu de Roux Blanc CHEF®.
- Passer la sauce sur les morceaux de viande, ajouter la garniture bourguignonne et dresser harmonieusement dans un plat de service.
- Accompagner l'ensemble d'une cocotte de légumes vapeurs.