

BOURGUIGNON

AU LARD ET AUX OIGNONS

Préparation: 30 minutes

Cuisson: 2 h 15

INGRÉDIENTS

Pour 6 personnes

- 1,6 kg de macreuse coupée en gros morceaux
- 3 tranches de lard de 8 à 10 mm d'épaisseur
- 800 g de champignons de Paris
- 1 carotte
- 1 gros oignon jaune
- 1 botte de petits oignons
- 2 branches de thym
- 1 feuille de laurier
- 60 g de farine
- 50 cl de fond de veau
- 1 litre de vin rouge
- 80 g de beurre
- 3 cuillerées à soupe d'huile végétale
- Sel, poivre du moulin

- Épluchez et émincez l'oignon jaune et la carotte.
- Dans une grande cocotte, saisissez les morceaux de viande de tous côtés avec l'huile sur feu vif. Ajoutez l'oignon et faites-le rissoler 3 minutes. Saupoudrez de farine, salez et poivrez. Laissez cuire le tout 3 minutes sur feu vif en enrobant bien de farine les morceaux de viande.
- Versez le vin dans la cocotte et portez à ébullition pendant 5 minutes. Ajoutez le fond de veau, la carotte, le thym et le laurier. Couvrez la cocotte et laissez cuire 1 h 30 sur feu doux en écumant la surface régulièrement.
- Pendant ce temps, nettoyez les champignons et coupez-les en quatre. Faites-les revenir 10 minutes dans une poêle avec 40 g de beurre. Salez et poivrez.
- Épluchez les petits oignons et faites-les dorer 5 minutes dans une casserole avec le reste de beurre. Mouillez d'eau à hauteur. Couvrez-les avec une feuille de papier sulfurisé et laissez cuire 10 minutes sur feu moyen.
- Taillez le lard en bâtonnets et faites-les rissoler 5 minutes dans une poêle sur feu vif sans matière grasse.
- Après 1 h 30 de cuisson de la viande, vérifiez l'assaisonnement puis ajoutez dans la cocotte les petits oignons, les lardons et les champignons. Laissez cuire encore 45 minutes à couvert sur feu doux en mélangeant régulièrement. Dégustez le bourguignon bien chaud avec des pommes de terre vapeur.

