Bourguignon Végétalien

J’avais envie d’un bourguignon, mais la viande, c’est vraiment de moins en moins ma tasse de thé (ou de café). Du coup, avec le confinement et les quelques conserves que j’ai à la maison, je me suis dit que ce plat réconfort pouvait tout à fait se faire en version veggie !

Ingrédients pour 4 personnes : 400g Haricots rouges cuits – 2 carottes – 1 gros oignon jaune – 1 gousse d’ail – 2CS d’huile de pépins de raisin – 1CS de farine (ou maïzena) – 400g de champignons de Paris – 1 boîte moyenne de tomates concassées – 400ml d’eau minérale – 250ml de vin rouge doux – 500g de pommes de terre – 1 clou de girofle – 1 carré de chocolat noir (70% minimum)

Pelez les carottes et la moitié de l’oignon, les tailler en petits dés.

Piquez le clou de girofle dans la moitié restante de l’oignon.

Disposer les ingrédients avec le bouquet garni dans un bol hermétique et couvrir de vin rouge. Fermez le bol et laisser mariner toute une nuit au réfrigérateur.

Le lendemain, égouttez la viande et la garniture en conservant le vin.

Chauffez l’huile dans une cocotte et colorer les haricots rouges 2 minutes.

Ajoutez la garniture avec l’ail et cuire le tout 1 minute.

Saupoudrez de farine tout en mélangeant pour bien en enrober les aliments, puis arroser de vin rouge.

Ajoutez les champignons coupés et épluchés, les tomates concassées puis couvrir peu à peu avec l’eau. Bien mélanger le tout. Assaisonner. Faire bouillir puis laisser mijoter à couvert 1 h à feu doux en remuant de temps en temps.

Pendant ce temps, pelez et rincez les pommes de terre.

Une fois l’heure de cuisson achevée, ôter le couvercle de la cocotte et râpez le chocolat noir au-dessus de la préparation, à l’aide d’un couteau économe.

Remuez le tout pour faire fondre le chocolat dans la sauce.

Ajoutez les pommes de terre et poursuivre la cuisson à feu doux encore 45 minutes.

Dégustez le bourguignon parsemé de persil haché ou de coriandre fraîche.