

Bourguignon

Je trainais dans les rayons de mon supermarché en me demandant ce que j'allais bien pouvoir préparer... Quand j'ai vu de la viande (déjà peu chère) en promotion parce qu'arriver bientôt en date limite de consommation. Personnellement, j'achète les viandes proches des dates et je les congèle. Pas de perte et on fait des économies =) Du coup, j'ai préparé un bourguignon

Pour 6 – 8 personnes : 1,2kg de viande à bourguignon – 1 bouteille de bourgogne – 2 poireaux – 50g de beurre – 2 oignons – 3 branches de romarin frais – 60g de farine blanche – 250 de poitrine fumée – 16 petites pommes de terre – 50cl de bouillon de boeuf (avec 2 cubes bouillon) – 2 clous de girofle

La veille :

Coupez votre viande en dés assez gros et de même taille. Faites-les tremper dans le vin (la bouteille entière). Laissez mariner, couvert, au frigo toute la nuit.

Le jour J :

Egouttez la viande, tout en gardant le vin.

Faire fondre vos cubes de bouillon dans 50cl d'eau.

Lavez et coupez vos oignons. Réservez.

Lavez et émincez vos poireaux. Réservez.

Coupez la poitrine fumée en lardons. Réservez.

Dans une grande marmite, faites fondre le beurre. Quand il mousse, faites revenir les oignons et les lardons environ 5min. Sortez la garniture à l'aide d'un écumoire pour que le gras reste au fond de la marmite. Réservez vos oignons/lardons.

Dans la marmite chaude, faites revenir vos morceaux de viande

égouttés 3/5min. Ajoutez les poireaux et faites revenir à nouveau 5min.

Singer la viande (couvrez avec votre farine). Puis remuez.

Remplacez les oignons et les lardons dans la marmite. Mélangez bien.

Ajoutez le vin de la marinade dans la marmite, ainsi que le bouillon, les branches de romarin, les clous de girofle.

Laissez mijoter à demi-couvert à petit bouillon pendant 2h30. Le jus doit épaissir et se concentrer en goût.

30min avant la fin de la cuisson, épluchez vos pommes de terre. Rincez-les à l'eau. Faites les cuire à l'eau (ou à la vapeur).

Quand tout est prêt, versez une portion dans une assiette creuse chauffée, 2 pommes de terre. Accompagnez du même vin que pour faire la marinade.

Et voilà, ça valait le coup d'attendre 2h30 ☐