

# metro



## Boeuf bourguignon

Évaluer cette recette ★ ★ ★ ★ ☆ 38 Votes



Sans Lactose

4 PORTIONS | 0:20 PRÉPARATION | 1:30 CUISSON | 1:50 TEMPS TOTAL

### Ingrédients

30 ml Farine  
(2 c. à soupe)

680 g Cubes de boeuf bourguignon  
(1 1/2 lb)

30 ml Beurre  
(2 c. à soupe)

2 Petits oignons perlés blancs

500 ml Bouillon de boeuf  
(2 tasses)

250 ml Vin rouge sec  
(1 tasse)

5 ml Thym séché  
(1 c. à thé)

### Préparation

Dans une petite assiette, déposer la farine et enfariner les cubes de boeuf.

Dans une grande casserole, fondre le beurre à feu moyen et faire revenir les oignons de 2 à 3 minutes.

Ajouter les cubes de boeuf et faire dorer 3 à 4 minutes.

Ajouter le bouillon de boeuf, le vin rouge et les assaisonnements.

Porter à ébullition et bien mélanger.

Couvrir et laisser mijoter à feu doux, en remuant à l'occasion, de 75 à 90 minutes.

Dix minutes avant la fin de la cuisson, ajouter les champignons.

Source : Metro

### Accords vins et mets



#### Aromatique et souple

Ces vins mi-corsés se distinguent par des tannins souples apportant habituellement une certaine rondeur. Ils sont souvent dominés par des parfums

Au goût sel et poivre

---

**250 ml** Champignon tranchés  
**(1 tasse)**

---

de fruits mûrs ou des notes boisées (pain grillé, café ou vanille).  
Catégorie de produits : vin rouge.

© Société des alcools du Québec, 2007

---

## Accords bières et mets



### **Robuste et maltée**

Appréciée pour ses arômes grillés. Des saveurs de caramel et de malt grillé soulignent le caractère houblonné et amer de cette bière au corps moyen.

---

## Mentions légales

### **Recettes sans lactose**

Assurez-vous de n'utiliser que des laits, yogourts, beurres, fromages et autres produits « laitiers » sans lactose et de bien lire les étiquettes de produits lors de l'achat.

**Metro Richelieu inc.**, ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.

---