

# Boeuf Bourguignon

- La recette facile de bœuf bourguignon super tendre au four!



PRÉPARATION  
20 MIN

CUISSON  
1H30

TEMPS TOTAL  
1H50

PORTIONS  
6

## Ingrédients :

- 3 lb et demi de cube de bœuf
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à soupe de beurre
- Sel et poivre
- 1 tasse et demie (375 ml) de vin rouge sec
- 1 tasse et demie (375 ml) de bouillon de bœuf chaud
- 2 cuillères à soupe de beurre
- 1 oignon coupé finement
- 3 gousses d'ail hachées finement
- 1/2 cuillère à thé de thym
- 3 feuilles de laurier
- 4 cuillères à soupe de farine
- 1/2 lb de champignons tranchés en deux
- 2 carottes coupées en dés
- 1 cuillère à soupe de persil frais haché

## Préparation :

1. Préchauffer le four à 350 °F (175 °C).

2. Faire chauffer l'huile et le beurre dans une casserole à feu vif.
3. Ajouter les cubes de bœuf et les faire brunir. Retirer du feu.
4. Pendant ce temps, faites fondre 2 cuillères à soupe de beurre dans une autre casserole. Ajouter l'oignon, les carottes et les champignons et les faire sauter pendant quelques minutes.
5. Ajouter l'ail, le thym et le laurier et faire cuire encore pendant 3 minutes en remuant de temps à autre.
6. Assaisonner le boeuf de sel et de poivre. Saupoudrer la viande de farine et remettre la casserole à feu moyen pendant 5 minutes.
7. Ajouter le vin et le bouillon de bœuf à la viande, et faire mijoter pendant 5 minutes. Saler et poivrer au goût.
8. Versez le bœuf bourguignon dans une cocotte allant au four et ajoutez-y les légumes de la deuxième casserole. Mélanger le tout. Couvrir.
9. Faire cuire 1 heure et quart ou jusqu'à ce que la viande soit tendre.
10. Retirer les feuilles de laurier.
11. Se congèle ou se mange entièrement le même soir.

Si vous préférez un **bœuf bourguignon à la mijoteuse!**

“ *Gâtez-vous un petit peu et essayez cette délicieuse recette de bœuf bourguignon au four... La viande fond dans la bouche tellement elle est tendre!* ”

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)