

Bœuf bourguignon

C'est un plat typiquement bourguignon puisqu'il marie deux de ses produits locaux majeurs : le bœuf et le vin.

Tout comme pour ses vins, la Bourgogne est réputée pour la qualité de ses élevages de bœuf de race charolaise.

Le pays du Charollais se situe au sud de la région, derrière les monts du mâconnais.

Au cœur de ses verts pâturages, la petite ville de Charolles accueille le deuxième mercredi de chaque mois de janvier à mai un important marché aux bovins. Classée "Site remarquable du Goût" grâce à son terroir et à ses produits, les bœufs et les moutons, elle fait partie du patrimoine gastronomique français.

Particulièrement apprécié en hiver c'est un plat de résistance servi en famille.

Vin conseillé : un Chassagne-Montrachet « Morgeot » 1er Cru.

Pour 6 personnes.

Préparation : 20 minutes la veille

Cuisson : 3 heures

1,5kg de bœuf en morceaux (viande à braiser : macreuse ou gîte)

150g de lardons fumés

300g de champignons de Paris (champignons de couche)

100g de farine

2 gros oignons

2 carottes

5 gousses d'ail

1 bouquet garni (3 feuilles de laurier, 3 brins de thym, persil)

2 bouteilles de vin rouge des Hautes Côtes de Beaune

Huile, sel et poivre, une pincée de noix de muscade

1. Pelez et émincez les oignons. Pelez les carottes et coupez-les en rondelles. Emincez les champignons.
2. Dans une cocotte faites chauffer l'huile et faites-y revenir les lardons, les oignons, les carottes et les champignons de Paris. Quand ils sont dorés, retirez-les.
3. Farinez les morceaux de viande, rajoutez de l'huile si nécessaire et faites dorer à leur tour les morceaux de viande dans la cocotte. Salez, poivrez et ajoutez la muscade, les gousses d'ail écrasées, le bouquet garni, les lardons, les oignons, les carottes et les champignons.
4. Versez le vin jusqu'à ce que les morceaux soient presque entièrement recouverts.
5. Portez à ébullition, couvrez, baissez le feu et laissez mijoter 2 heures 30.
6. Retirez le couvercle puis laissez cuire 30 minutes supplémentaires pour que la sauce épaississe.
7. Avant de servir retirez le bouquet garni, vérifiez l'assaisonnement.

Derniers conseils :

Ce plat peut être accompagné de pommes terres cuites à la vapeur.

La cuisson doit être longue et douce. Les aliments en cuisant ainsi s'imprègnent peu à peu de vin, les fibres de la viande s'attendrissent mieux et les sucs se concentrent.

C'est pourquoi ce plat est encore meilleur réchauffé et servi le jour suivant.