

# BŒUF BOURGUIGNON

**Préparation** : 1h00

**Cuisson** : 3h00

**Ingrédients** :

300g Basse Côte

400g de Paleron

300g de Gîte

250g de Lardons

- 1 bouteille de vin rouge
- 1 bouquet garni
- 100g de farine
- 4 oignons
- 4 carottes
- 1 gousse d'ail
- 100g de beurre
- sel, poivre

**Accompagnements** : Pâtes fraîches, pommes purée

**Vins** : Côte de Beaune - Mercurey

**NOS CONSEILS**

1. Mettre les viandes à mariner dans le vin rouge puis réserver au réfrigérateur pendant 24heures.
2. Egoutter les morceaux.
3. Dans une cocotte, faire revenir la viande et les oignons.
4. Une fois bien dorée, ajouter la farine et recouvrir de vin rouge.
5. Ajouter le bouquet garni et l'ail puis laisser cuire 2h30.
6. Ajouter les carottes, les champignons et les lardons et prolonger la cuisson 30 minutes
7. Servir bien chaud !

*Bon appétit !*