

BOËUF

BOURGUIGNON



PERSONNES : 4



PRÉPARATION : 20 mn



CUISSON : 3 h



REPOS : 12 h



TEMPS TOTAL : 15h20

environ 700g
de gîte à la noix

3 oignons

3 carottes

un bouquet garni

1 bouteille de vin
(bourgogne de préférence)

sel et poivre

quelques pincées de farine

1 carré de sucre

1. Découper votre viande en gros cubes, vos carottes en rondelles et vos oignons en morceaux.
2. Verser la bouteille de vin sur le tout et faire mariner une nuit avec le bouquet garni avec un peu de sel et de poivre.
3. Le lendemain, faire revenir les morceaux de viande dans une cocotte avec un peu de beurre et garder la marinade de côté. une fois la viande un peu revenue, saupoudrer ceux-ci de farine, mélanger et verser la marinade dans la cocotte.
4. Ajoutez votre morceau de sucre et assaisonnez à votre convenance durant la cuisson (2 heures minimum mais plus cela mijote et meilleur c'est !).

Pour finir... Servez ce bourguignon est des tagliatelles fraîches.

