



BOURGUIGNON AU LARD ET AUX OIGNONS



30 minutes



2h15



INGRÉDIENTS

1 kg de bourguignon coupée en gros morceaux
3 tranches de lard de 8 à 10 mm d'épaisseur
800 g de champignons de Paris
1 carotte
1 gros oignon jaune + 1 botte de petits oignons
2 branches de thym + 1 feuille de laurier

3 cuillerées à soupe d'huile végétale
80 g de beurre
60 g de farine
50 cl de fond de veau
1 litre de vin rouge
Sel, poivre du moulin

PRÉPARATION

1. Épluchez et émincez l'oignon jaune et la carotte.
2. Dans une grande cocotte, sur feu vif avec l'huile, saisissez les morceaux de viande de tous côtés. Ajoutez l'oignon et faites-le rissoler 3 minutes. Saupoudrez de farine les morceaux de viande, salez et poivrez. Laissez cuire le tout 3 minutes en mélangeant. Versez le vin dans la cocotte et portez à ébullition pendant 5 minutes. Ajoutez le fond de veau, la carotte, le thym et le laurier. Couvrez la cocotte et laissez cuire 1h30 sur feu doux en écumant la surface régulièrement.
3. Pendant ce temps, nettoyez les champignons et coupez-les en quatre. Faites-les revenir 10 minutes dans une poêle avec 40 g de beurre. Salez, poivrez.
4. Épluchez les petits oignons et faites-les dorer 5 minutes dans une casserole avec le reste de beurre. Mouillez d'eau à hauteur. Couvrez-les avec une feuille de papier sulfurisé et laissez cuire 10 minutes sur feu moyen.
5. Taillez le lard en bâtonnets et faites-les rissoler 5 minutes dans une poêle sur feu vif sans matière grasse.
6. Après 1h30 de cuisson de la viande, vérifiez l'assaisonnement puis ajoutez dans la cocotte les petits oignons, les lardons et les champignons. Laissez cuire encore 45 minutes à couvert sur feu doux en mélangeant régulièrement. Dégustez le bourguignon bien chaud avec des pommes de terre vapeur.

La macreuse placée juste à côté du paleron, elle est tendre et savoureuse.