

Le Bœuf Bourguignon : Guide de préparation et accords mets-vins

Le choix du vin : L'âme du plat

- Privilégiez un vin rouge de Bourgogne (Pinot Noir) pour respecter la tradition.
- Choisissez un vin de qualité correcte : si vous ne le boiriez pas, ne le cuisinez pas.
- Options recommandées : Bourgogne générique, Côte-de-Beaune ou un vin rouge corsé de la même région.
- Évitez les vins trop tanniques ou boisés qui pourraient durcir la viande à la cuisson.

Ingrédients (pour 6 personnes)

- 1,5 kg de bœuf à braiser (paleron, macreuse ou gîte)
- 200 g de lardons fumés
- 250 g de champignons de Paris
- 2 carottes coupées en rondelles
- 1 oignon émincé et 2 gousses d'ail
- 75 cl de vin rouge (Bourgogne)
- 50 cl de fond de veau
- Bouquet garni (thym, laurier, persil)
- 50 g de beurre et 2 cuillères à soupe de farine
- Sel et poivre du moulin

Étapes de préparation

- Faites revenir les lardons et les morceaux de bœuf dans une cocotte avec du beurre jusqu'à coloration.
- Ajoutez les carottes et l'oignon, faites suer quelques minutes.
- Saupoudrez de farine pour singer la viande et mélangez bien.
- Mouillez avec le vin rouge et le fond de veau jusqu'à recouvrir la viande.
- Ajoutez l'ail et le bouquet garni, salez et poivrez.
- Couvrez et laissez mijoter à feu très doux pendant 3 heures minimum.
- Ajoutez les champignons émincés 30 minutes avant la fin de la cuisson.
- Rectifiez l'assaisonnement et servez chaud, idéalement avec des pommes de terre vapeur ou des tagliatelles fraîches.

Conseils du chef

- Le bœuf bourguignon est encore meilleur réchauffé le lendemain.
- Pour une sauce plus onctueuse, n'hésitez pas à laisser réduire le jus de cuisson à découvert en fin de préparation.
- Sortez la viande du réfrigérateur 30 minutes avant de commencer pour éviter le choc thermique.