

Le Boeuf Bourguignon Traditionnel : Recette et Accords Vins

Quel vin choisir pour votre Boeuf Bourguignon ?

- Privilégiez un vin rouge corsé et structuré, idéalement un Bourgogne (Pinot Noir) pour respecter la tradition.
- Le vin doit être de bonne qualité : si vous ne le boiriez pas à table, ne le mettez pas dans votre plat.
- Des alternatives comme un Côtes-du-Rhône ou un vin de Bordeaux peuvent également convenir pour une sauce plus charpentée.
- L'important est de choisir un vin avec des tanins fondus qui accompagneront la tendreté de la viande mijotée.

Ingrédients (pour 6 personnes)

- 1,5 kg de boeuf à braiser (paleron, macreuse ou gîte)
- 200 g de lardons fumés
- 750 ml de vin rouge (Bourgogne de préférence)
- 500 ml de fond de veau
- 3 carottes coupées en rondelles
- 2 oignons émincés et 2 gousses d'ail
- 250 g de champignons de Paris
- 1 bouquet garni (thym, laurier, persil)
- 2 cuillères à soupe de farine
- Beurre et huile d'olive
- Sel et poivre du moulin

Étapes de préparation

- Faites revenir les lardons dans une cocotte, puis ajoutez les morceaux de boeuf pour les faire dorer sur toutes les faces.
- Retirez la viande et faites suer les oignons et les carottes dans la même cocotte.
- Remettez la viande, saupoudrez de farine et mélangez bien pour enrober les morceaux.
- Mouillez avec le vin rouge et le fond de veau jusqu'à recouvrir la viande. Ajoutez l'ail et le bouquet garni.
- Couvrez et laissez mijoter à feu très doux pendant 3 heures minimum.

- 30 minutes avant la fin, ajoutez les champignons préalablement sautés à la poêle.
- Rectifiez l'assaisonnement avant de servir bien chaud.

Conseils de chef pour une réussite parfaite

- Le boeuf bourguignon est encore meilleur réchauffé le lendemain : n'hésitez pas à le préparer à l'avance.
- Pour une sauce plus onctueuse, vous pouvez réduire le jus de cuisson à la fin de la cuisson.
- Servez accompagné de pommes de terre vapeur, de tagliatelles fraîches ou d'une purée maison.