

# BOEUF BOURGUIGNON



Personnes : **4**

Préparation : **20 min**

Cuisson : **3 heures**

Repos : **12 heures**

700 g de gîte ou  
paleron

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 avec des tagliatelles fraîches**



**BOUCHERIE STB**

*Ghislain et Caroline GUILLEMIN*  
AVENUE DU PRESIDENT KENNEDY  
60800 CREPY EN VALOIS  
Tél : 03 44 87 05 79