



# La Recette du mois

JANVIER 2024



## Bœuf Bourguignon Réconfortant

Idéal pour les jours froids de janvier, ce Bœuf Bourguignon est une recette chaleureuse et savoureuse.



Temps de préparation :  
20 minutes



Temps de cuisson :  
3 heures

### POUR CUISINER CE PLAT VOUS AUREZ BESOIN DE :

A LA BOUCHERIE DE LA CITE-JARDIN :



**800 gr de morceaux de bœuf à braiser**

CHEZ VOTRE EPICIER :



2 oignons émincés



4 carottes en rondelles



500 ml de vin rouge



500 ml de bouillon de bœuf



200 gr de champignons



200 gr de lardons en quartiers

# Les étapes de la Recette :

1

Assurez-vous que la viande est à température ambiante.

Émincez les oignons, coupez les carottes en rondelles et les champignons en quartiers.

## Cuisson de la viande :

Dans une cocotte, faites dorer les morceaux de bœuf sur tous les côtés.

Ajoutez les oignons et les lardons, faites-les revenir jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

2

3

## Cuisson lente :

Versez le vin rouge et laissez-le réduire de moitié.

Ajoutez le bouillon de bœuf, les carottes et les champignons. Portez à ébullition, puis réduisez le feu et laissez mijoter à feu doux pendant 3 heures.

## Servez :

Vérifiez la tendreté de la viande.

Assaisonnez selon votre goût.

Servez le bœuf bourguignon chaud avec des pommes de terre ou une purée de céleri-rave.

4

*C'est prêt  
Bon appétit !*

N'hésitez pas à nous partager vos festins :

 *boucherie\_suresnes*

 *Boucherie de la Cité-jardin*