

Bourguignon bien parfumé au thym frais et aux poivres

 cuisinedegut.net

INGRÉDIENTS

pour 2 personnes

500 gr de viande de boeuf à Bourguignon
100 gr de lardons fumés
1 gros oignon
50 cl de bouillon (ou de l'eau diluée avec un cube de bouillon de volaille)
60 gr de farine
30 cl de vin rouge de Bourgogne ou à défaut de Côte du Rhône mais toujours d'excellente qualité
2 carottes
Pâtes Tortiglioni ou macaroni pour 2 personnes
un bouquet de thym frais
2/3 feuilles de Laurier
4 poivres long d'Indonésie
1 cuillère à moka de Poivre Timut du Népal
Fleur de sel – Poivre au moulin



PRÉPARATION

1. Commencer par préparer le bouillon s'il n'est pas déjà fait, en faisant fondre un cube de bouillon de volaille avec de l'eau bouillante. Réserver
2. Faire revenir les lardons dans une cocotte avec un léger filet d'huile
3. Ajouter l'oignon épluché et ciselé en lamelles, bien faire revenir.
4. Pousser le tout sur le côté de la cocotte (ou les retirer) et faire revenir la viande.
5. Lorsque celle ci est bien dorée, (ajouter les oignons et lardons s'ils ont été mis de côté) saupoudrer la farine
6. Ajouter aussitôt le bouillon et remuer le tout vivement
7. Ajouter le vin rouge.
8. Ajouter le thym, le Laurier, les poivres. Saler le tout et donner un tour de moulin à poivre
9. Eplucher les carottes, les laver, les couper en rondelles et les ajouter dans la cocotte
10. Couvrir la cocotte et laisser cuire le tout à petits bouillons pendant 4 h
11. 15 minutes avant la dégustation, faire bouillir de l'eau et faire cuire les pâtes

12. Passer les pâtes dès qu'elles sont cuites et servir une portion dans des assiettes creuses.
13. Ajouter la viande sur le dessus, quelques carottes et arroser le tout de sauce plus ou moins généreusement.
14. Déguster aussitôt

CONSEILS ET ASTUCES

1- Plus la cuisson sera longue meilleur sera votre bourguignon alors comme on a pas toujours le temps nécessaire devant soi, faites comme moi débutez la cuisson la veille !

2- Surveillez votre sauce de temps en temps. Elle doit toujours recouvrir la viande. Ajoutez un peu d'eau si nécessaire et si votre sauce devenait trop liquide, saupoudrez à nouveau d'un peu de farine.