



## BŒUF BOURGUIGNON

### Descriptif de notre plat

Il s'agit d'une barquette de bœuf bourguignon, prête à être réchauffée.

L'accompagnement est au choix: pâtes ou riz.

La viande de bœuf est, bien sûr, issue de notre élevage. Elle est sans antibiotiques, sans OGM et sans facteur de croissance.

### Nos conseils de dégustation

#### Au micro-onde :

Enlever l'opercule du plat, le placer dans le four micro-onde avec un verre d'eau. Laisser chauffer pendant 2 à 3 minutes environ.

#### Au four :

Enfourner pendant 15 minutes à four chaud thermostat 150°C après avoir enlevé l'opercule.

Bon appétit !

## LA PRÉPARATION

#### Étape 1 : Les légumes

Faire revenir, avec un filet d'huile d'olive, les échalotes et les lardons.

Laissez cuire à feu doux quelques minutes en mélangeant bien.

Une fois les échalotes et les lardons fondus, les mettre de côté.

Faire revenir les carottes pendant quelques minutes puis les réserver.

#### Étape 2 : La viande

Faire revenir la viande à feu vif en mélangeant bien

Une fois que les morceaux sont saisis des deux côtés, saler et poivrer.

Saupoudrer la viande de trois cuillères à soupe de farine, puis mélanger.

Verser le vin.

#### Étape 3 : L'assemblage

Une fois le vin versé, ajouter les échalotes, les lardons puis les carottes.

Pour finir, ajouter le bouquet garni qui apporte du parfum au plat.

Mélangez l'ensemble et laissez mijoter pendant 2h30 minimum

#### Étape 4 : Les champignons

2h30 plus tard, ajoutez les champignons

Laissez mijoter 20 minutes à feu doux.

## INGRÉDIENTS POUR 5/6 PERSONNES

- 1 kg de viande de bœuf sans antibiotiques issue de notre élevage
- 200 g de lardons
- 200 g d'échalotes hachées
- 75 cl de vin de Bourgogne
- 400 g de carottes
- 250 g de champignons
- 3 cuillères à soupe de farine
- 1 bouquet garni
- Sel, poivre

