



Le bœuf bourguignon de Bernard Loiseau

Ce plat est un classique de la cuisine Française, fait avec de bons produits et cuisiné dans les règles de l'art est un plat riche en saveurs. Il existe de très nombreuses recettes et variantes.

- **Couverts** : 6 personnes
- **Temps** : **Préparation** : 45min / **Cuisson** : 3h25min / **Repos** : 24h
- **Difficulté** : Facile
- **Origine** : France
- **Chef** : Bernard Loiseau

Ingrédients

- 1.5 Kg de paleron de bœuf
- 150 g de carottes
- 150 g de champignons de Paris
- 150 g de poitrine demi-sel
- 2 gousses d'ail
- 20 g de beurre
- Bouquet garni
- 1 bouteille de Bourgogne rouge
- 10 cl d'huile
- 150 g d'oignons grelots
- Poivre du moulin
- Sel
- 1/2 cuillère à soupe de sucre en poudre
- 2 cuillères à soupe de vinaigre balsamique
- 2 oignons

Recette

Préparer la marinade : 24 h à l'avance. Dans une casserole inoxydable, faire bouillir le vin rouge et le flamber. Puis le laisser refroidir complètement.

Pendant ce temps, éplucher les carottes et les gros oignons. Les émincer grossièrement. Parer la viande (si nécessaire) et la couper en morceaux de 70 g environ (3 à 4 cm de section).

Mettre dans un grand plat creux les carottes, les oignons et la viande. Recouvrir le tout de vin rouge et placer le récipient au réfrigérateur durant 24 h.

Cuire le bœuf bourguignon : Égoutter séparément la viande et les légumes. Recueillir le vin. Chauffer 3 cuillères à soupe d'huile dans une cocotte pouvant aller au four et y faire colorer les morceaux de viande pendant 5 min. Assaisonner de sel et de poivre du moulin. Puis ajouter la garniture de légumes marinés. Laisser cuire encore 4 min.

Jeter la graisse de cuisson de la cocotte. Ajouter le vin rouge, les gousses d'ail écrasées et le bouquet garni. Porter à ébullition, puis écumer. Assaisonner très légèrement avec du sel et du poivre du moulin (attention à ne pas trop saler car la sauce va réduire en cuisant et donc se corser !).

Couvrir la cocotte et l'enfourner 200° C (th. 6-7) pendant 2 h 30 à 3 h. Durant cette cuisson, remuer plusieurs fois avec une spatule en bois. Si, en cours de cuisson, la sauce semble trop concentrée, ajouter un peu d'eau pour que le liquide de cuisson atteigne les 3/4 de la hauteur des morceaux de viande. Sortir les morceaux de bœuf du récipient ainsi que le bouquet garni. Verser le liquide de cuisson, renfermant les carottes et les oignons, dans un mixeur et le faire tourner longuement. Puis passer la sauce au chinois étamine (passoire au tamis fin) et la recueillir dans la cocotte. Vérifier l'assaisonnement de la sauce. Puis ajouter les morceaux de viande. Tenir au chaud à feu très doux.

Préparer la garniture aromatique : (pendant la cuisson du bœuf). Éplucher, laver et "glacer" les petits oignons grelots : les mettre dans une casserole avec 20 g de beurre et les recouvrir d'eau à hauteur. Ajouter 1/2 cuillère à soupe de sucre en poudre. Recouvrir avec du papier sulfurisé découpé en rond (au diamètre de la casserole). Faire bouillir et laisser réduire à feu moyen. Lorsque l'eau est évaporée, retirer la feuille de papier sulfurisé, laisser colorer les oignons grelots dans le beurre et le sucre qui restent pour bien caraméliser les oignons. Les assaisonner de sel et de poivre du moulin en fin de cuisson.

Ajouter le vinaigre balsamique et laisser réduire totalement. Réserver les oignons grelots glacés, c'est-à-dire recouverts d'une fine pellicule brillante. Enlever la couenne et le cartilage de la poitrine demi-sel. La couper en lardons. Blanchir les lardons, c'est-à-dire les plonger dans de l'eau froide et faire bouillir min. Chauffer 1 cuillère à soupe d'huile dans une poêle pour y faire sauter les lardons. Lorsqu'ils sont bien colorés, les égoutter sur du papier absorbant.

Éplucher et laver les champignons de Paris. Les égoutter et les découper en quartiers. Les faire sauter avec 1 cuillère à soupe d'huile, à la poêle. Les assaisonner en fin de cuisson, puis les égoutter sur du papier absorbant.

Réchauffer le bœuf bourguignon une dernière fois à feu vif. Ajouter la garniture de lardons et de champignons, ainsi que les oignons grelots. Servir bien chaud dans un plat creux, accompagné d'une purée de pomme de terre, de pommes vapeur ou d'un gratin de macaronis.

Dégustez ce plat simple et gouteux.

Vins d'accompagnement :

Pour ce plat puissant en goût il faut un vin rouge structuré à maturité.

Un bourgogne rouge : comme un Pommard, Côte de Beaune, Nuit Saint Georges, Mercurey

Un Saint Emilion, un Pomerol en Bordeaux

Les vins structurés de la vallée du Rhône tels que Chateauneuf du Pape, Vaqueyras, Gigondas.

Saint-Chinian ; Côtes du Roussillon Village et tout vin rouge corsé et d'âge mûr.