

Boeuf bourguignon

J'ai fait ce boeuf bourguignon comme plat principal. J'ai également prise cette recette chez [La Table en Fête](#). C'était vraiment délicieux!

Ingrédients:

- 4 lbs (2 kg) de boeuf en cube
- 3 c. à soupe de beurre
- 2 c. à soupe d'huile
- 3 oignons hachés
- 1/4 tasse de farine
- 2 tasses de bourgogne rouge
- 2 tasses de bouillon de boeuf
- 2 échalotes françaises hachées
- 4 gousses d'ail hachées
- 2 c. à thé de pâte de tomate
- Bouquet garni (attacher ensemble 2 bouts de céleri, 6 brins de persil, 2 brins de thym)
- 1 1/2 c. à thé de sel
- 1/4 c. à thé de poivre
- 1 c. à soupe de beurre
- 1 filet de petits oignons perlés
- Champignons au goût (j'ai pris shitakee, pleurottes, portobello)
- Persil haché

Préparation:

1. Enlever le gras de la viande
2. Chauffer l'huile et le beurre dans une casserole
3. Brunir rapidement la viande
4. Ajouter les oignons et continuer la cuisson en remuant constamment jusqu'à ce que l'oignon soit légèrement doré
5. Saupoudrer de farine et continuer de cuire en remuant jusqu'à ce qu'elle brunisse
6. Ajouter le vin, le bouillon, les échalotes, l'ail, la pâte de tomate, le bouquet garni, le sel et le poivre
7. Amener à ébullition
8. Réduire le feu et couvrir. Laisser mijoter 2 heures
9. Dans une poêle, mettre 1 c. à soupe de beurre et ajouter les oignons perlés et cuire sur un feu vif en remuant constamment jusqu'à ce qu'ils soient dorés
10. Ajouter du beurre si nécessaire
11. Retirer les oignons et mettre de côté
12. Dans la poêle, mettre 2 c. à soupe de beurre et y faire cuire les champignons 2 minutes pour les faire dorer rapidement en remuant constamment

13. Les retirer et les mettre de côté
14. Allumer le four à 350F
15. Ajouter les oignons perlés et les champignons au boeuf bourguignon
16. Faire cuire au four 5 minutes
17. Parsemer de persil haché au moment de servir