

recette écomiam

# BŒUF BOURGUIGNON



4 pers.



10 min



3 h 30

## Ingrédients

### Surgelés écomiam

- 700 g de bourguignon de bœuf à mijoter décongelé
- 150 g de lardons supérieurs décongelés
- 250 g d'oignons blancs émincés surgelés
- 200 g de carottes en rondelles surgelées
- 170 g de champignons de Paris émincés surgelés
- 10 g d'ail surgelé

### Épicerie / Marché

- 40 g de beurre
- 40 g de farine
- 35 cl de vin rouge de Bourgogne
- 2 cubes de bouillon de bœuf dilués dans 50 cl d'eau
- 70 g de chocolat noir
- Sel, poivre et un bouquet garni (thym, laurier)

## Préparation

- Dans une cocotte, faites fondre le beurre, ajoutez les oignons et les lardons puis faites revenir en remuant continuellement.
- Retirez-les lorsqu'ils sont dorés et réservez.
- Dans la même cocotte, ajoutez la viande de bœuf à feu vif puis ajoutez les carottes.
- Quand la viande est dorée à souhait, saupoudrez de farine tout en remuant.
- Verser le bouillon préalablement préparé.
- Ajoutez les lardons et oignons. Versez le vin rouge. Salez, poivrez, déposez le bouquet et l'ail.
- Couvrez et laissez mijoter doucement pendant 3 h.
- Ajouter les champignons et le chocolat puis laissez cuire encore 30 min. C'est prêt !

Bon appétit !