

# **Boeuf Bourguignon**

## **Ingrédients**

- 2 ½ lb. de boeuf en cubes.
- 2 c. table de beurre
- 1 c. table d'huile
- 1 ½ c. thé de sel
- 1 ½ c. thé de poivre
- 1 gousse d'ail
- 1 tasse de vin rouge
- 2 branches de céleri
- 2 branches de persil
- 1 feuille de laurier
- 1 pincée de thym
- 1 cu. à thé de pâte de tomates
- 3 oignons moyens en dés ou petits oignons
- 1 lb. de champignons
- 4 tasses de bouillon de boeuf
- 6 carottes en rondelles
- 6 tranches de bacon en morceaux de 1 pouce

## **Préparation**

- Préchauffer le four à 350° F
- Mettre les morceaux de boeuf dans un sac et ajouter de la farine, du sel et du poivre et herbes et épices. Bien secouer pour couvrir les morceaux.
- Dans un chaudron allant au four, mettre le beurre et l'huile et chauffer.
- Ajouter les morceaux de viande et faire brunir.
- Retirer les morceaux de viande lorsque bruni.
- Ajouter le bacon et les oignons et faire cuire quelques minutes.
- Déglacer avec le vin.
- Remettre les morceaux de viandes dans le chaudron.
- Ajouter le bouillon de boeuf.
- Ajouter sel, poivre, ail.
- Amener à ébullition et ajouter les épices et les herbes.

- Ajouter champignons, céleris et carottes.
- Couvrir et mettre au four à 325°F-350°F de 2 à 3 heures.
- Si cela bouille baisser le feu.