



Le bœuf bourguignon

Par Bernard Loiseau



Fleuron de la gastronomie française, le bœuf bourguignon est cuisiné au vin rouge de Bourgogne, et garni de champignons, petits oignons et lardons par Bernard Loiseau.

Recette par Madame Figaro : madame.lefigaro.fr/cuisine

Réalisation

Temps de préparation : 45 min
Temps de repos : 24 h
Temps de cuisson : 3 h 25 min

Difficulté : Facile
Type de plat : Plat

Ingrédients pour 8 personnes

1.8 de paleron de bœuf,
200 g de carottes,
200 g de champignons de Paris,
200 g de poitrine demi-sel,
2 gousses d'ail,
20 g de beurre,
Bouquet garni,
1 litre de Bourgogne rouge,

10 cl d'huile,
200 g d'oignons grelots,
Poivre du moulin,
Sel,
1/2 c. à soupe de sucre en poudre,
3 c. à soupe de vinaigre balsamique,
2 oignons.

Préparation de la recette

1 *Préparation du bouillon*

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.

2 *Préparation des légumes*

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.

3 *Cuisson du bœuf*

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.

4 *Assaisonnement*

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 !).

5 *Cuisson du bœuf bourguignon*

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.

6 *Cuisson et glaçage des oignons*

Préparer la garniture aromatique (pendant la cuisson du bœuf). Eplucher, 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.

7 *Préparation des lardons*

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 5 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.

8 *Préparation des champignons*

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.

9 *Finitions et mise en place*

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 ou un gratin macaronis.

Bon appétit à tous !