

Bœuf bourguignon

Plat servi au collège le 06 novembre 2026

(Pour 8 personnes)

<u>Ingrédients</u> :

8 oignons
8 carottes
200 g de beurre
1.2 kg de bœuf à bourguignon
1 bouquet garni
2 bouteilles de vin rouge
Fond de veau
Sel, poivre

1. Détailler la viande en cubes égaux.

2. Couper les oignons en morceaux et les faire revenir avec du beurre dans une cocotte.

3. Mettre la viande dans la cocotte, remuer, puis recouvrir avec le vin rouge et un peu de fond de veau. Saler et poivrer.

4. Faire mijoter quelques heures à feu doux, en vérifiant la cuisson de la viande. Ajouter les carottes en rondelle et le bouquet garni.

   Si vous le mangez le lendemain, faîtes le mijoter à nouveau 2 heures à feu doux et rajoutez du vin si nécessaire