BœUF BOURGUIGNON

Pour obtenir un excellent steak sur la cuisinière à la maison, vous devez faire attention au temps et à la température. Ne négligez pas de laisser reposer le steak sur le comptoir avant de le saisir : cette étape l'aidera à cuire plus uniformément. En outre, le meilleur moyen de déterminer la cuisson - et d'éviter la surcuisson - est d'utiliser un thermomètre à lecture instantanée. Pour compléter le repas, servez le steak avec une pomme de terre au four et des légumes cuits dans la même poêle, comme des épinards flétris ou des haricots verts sautés, pendant que la viande repose.

Infos

- **Temps de préparation**: 60 mins
- **Temps de cuisson**: 120 mins
- **Portions**: 2

Ingredients

- 340 g de bacon en morceaux
- 450 g de bœuf coupé en cubes de 4 cm
- Sel
- poivre noir fraîchement moulu
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 1 oignon moyen, coupé en dés
- 1 carotte, à partir de l'extrémité épaisse, pelée et coupée en dés
- 2 cuillères à soupe de farine

- 250 ml de vin rouge
- 1 tasse de bouillon de bœuf
- Paquet d'herbes composé de ½ feuille de laurier, 1 grosse gousse d'ail écrasée, une poignée de tiges de persil, ¼ de cuillère à café de thym séché et 5 grains de poivre, le tout ficelé dans une étamine.
- 3 ou 4 petits oignons ou 4 morceaux de poireau (2,5 cm)
- 4 carottes miniatures, ou les extrémités fines de carottes plus grosses
- 2 ou 3 pommes de terre nouvelles
- Pain français (facultatif)

Préparation

Etape 1
Faire revenir le bacon dans une casserole épaisse de 3½ à 4 pintes. Lorsqu'il a légèrement bruni, le transférer dans un bol moyen à l'aide d'une écumoire, en laissant la graisse dans la casserole.

Etape 2
Éponger les morceaux de bœuf avec une serviette en papier, puis les saler et les poivrer. Ajouter l'huile d'olive à la poêle et, lorsqu'elle est chaude, faire revenir la moitié des morceaux de bœuf à feu moyen-vif de tous les côtés, pendant environ 5 minutes au total. Transférer la viande dans le bol de bacon. Faire dorer le reste du bœuf et l'ajouter dans le même bol.

Etape 3
Maintenir la poêle sur le feu et faire revenir l'oignon et la carotte jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés, 3 à 4 minutes. Remettre les viandes dans la casserole, saupoudrer de farine, assaisonner d'une pincée de sel et verser le vin et le bouillon. Placer le sachet d'herbes dans la marmite et porter à ébullition, puis réduire le feu, couvrir et laisser mijoter jusqu'à ce que la viande soit tendre, 2 heures ou plus.

Etape 4
Ajouter les petits oignons, les petites carottes et les pommes de terre, porter à ébullition et laisser mijoter, à couvert, jusqu'à ce que les légumes soient tendres lorsqu'on les pique avec une fourchette, soit 20 à 25 minutes. Servir 4 à 5 morceaux de viande avec tous les légumes et un bon pain français pour éponger la sauce. Le plat gagne à reposer une nuit au réfrigérateur.