

## Boeuf bourguignon – Version de Marx, revisitée.



**Ingrédients**, pour 4 personnes – Prépa. : 45 mn – Cuisson : 1 fois 3H, 1 nuit au frigo, puis 3H



1kg paleron /  
jumeau / collier



200g oignons  
grelots



¼ verre de  
cognac



1L de bourgogne  
rouge



2 càs de fond de  
veau



Poivre/coriandre



1 oignon



Champi. de Paris



Bouquet garni



20g de beurre



2 gousses d'ail



2 carottes



Pincée de sel



100g de lardons



6 à 8 PDT

## Réalisation

- Eplucher l'oignon et les carottes. Emincer l'oignon grossièrement et détailler les carottes.
- Rincer puis faire suer les champignons (si en boîte) et les oignons grelots 10 mn dans un fond d'huile. Réserver.
- Faire revenir dans le fond d'huile les carottes et l'ail pendant 5 mn. Rajouter aux champignons.
- Faire revenir les lardons. Rajouter aux champignons.

**Note de Thierry Marx :** (Voir les carnets de Julie du 3 février 2018)

- Laisser tremper la viande 24H dans le vin durcit la viande à cause de l'alcool qui la cuit.
- Mieux vaut la tremper dans de l'eau pétillante (donc qui a du bicarbonate) pendant 1H.
- Le bicarbonate casse les fibres et rend la viande plus moelleuse !
- Egoutter la viande, la mettre dans un faitout et rajouter les légumes réservés.
- Verser la bouteille de bourgogne. Faire flamber sans remuer jusqu'à extinction.
- Réserver une nuit. Le lendemain, sortir les morceaux de viande et réserver le jus et les légumes.
- Faire chauffer un peu d'huile dans une cocotte. Faire dorer la viande 10 mn à feu vif.
- Une fois la viande dorée, rajouter une cuillère à soupe de farine, remuer.
- Verser le ¼ de verre de cognac dans le faitout ainsi que le fond de veau dilué. (version Paulux)
- Mettre le tout à feu vif pendant 10 mn, puis mettre à feu doux pendant 3H. Réserver 24H.
- Le lendemain, faire réchauffer le faitout 3H avant de servir. Si trop liquide, enlever le couvercle.
- Faire bouillir 6 à 8 pommes de terre, piquer avec un couteau pour vérifier la cuisson, égoutter.
- A la fin de la cuisson, les éplucher, les couper en 4 et les mettre dans le faitout (viande et légumes)
- Remettre à chauffer le tout à petit feu. - Servir au bout de 30 mn.

\*\*\* 8 décembre 2019 \*\*\*