**Boeuf bourguignon**

Ingrédients : (pour 6 personnes)

- 1 kilo de viande à bourguignon (gîte de boeuf)
- 2 oignons
- 3 grosses carottes
- 150 g de lardons
- 1 bouteille de vin rouge (Bourgogne)
- 2 CàS de farine
- 2 feuilles de laurier
- 2 clous de girofle
- 2 baies de genièvre
- 1 bouquet garni
- 2 CàS de concentré de tomate
- Sel et poivre
- 1 CàS d'huile d'olive

- 1 CàS de persil frais haché

Recette :

Coupez la viande en gros dés. Faites revenir les cubes de viande dans peu d'huile d'olive dans la cocotte. Laissez les morceaux dorer quelques minutes.

Ajoutez ensuite les oignons émincés et les lardons. Laissez dorer quelques minutes et saupoudrez le tout de farine. Remuez.

Mouillez avec le vin rouge. La viande doit être entièrement recouverte. (Vous pouvez compléter avec un peu d'eau). Ajoutez le concentré de tomates. Salez, poivrez, ajoutez le bouquet garni, le laurier, les clous de girofle et les baies de genièvre. Ajoutez également les carottes coupées en gros morceaux.

Fermez la cocotte. Laissez cuire à petit feu pendant 3h, en surveillant la cuisson. Il doit y avoir de petits bouillonnements. Vous pouvez rajouter un verre d'eau en cours de cuisson si nécessaire. Remuez de temps en temps. En fonction de la taille de vos morceaux de viande, n'hésitez pas à prolonger la cuisson d'encore 30 mn. Le boeuf bourguignon cuit entre 3h et 4h. Rajoutez le persil frais haché en dernier, juste avant de servir.

Accompagnez le bœuf bourguignon de spätzles.

Variante : Faites mariner les cubes de viande pendant 24h dans le vin rouge avec les aromates. La viande sera plus tendre et plus parfumée.

***http://www.evacuisine.fr/***