Boeuf bourguignon

Recette de V-ZUG SA



Préparation	30 min
Temps de cuisson	2 h
Portions	4
Appareil	Combair SE à partir de 2009

Préparation

2 carottes

2 oignons

1 kg de viande de bœuf, à braiser, détaillée en morceaux de 60 g

750 ml de vin rouge, de Bourgogne

200 g de champignons

150 g de lardons

1 gousse d'ail

1 cc de purée de tomates

Sel

Poivre

(Pré)chauffer l'enceinte de cuisson à 160 °C avec Air chaud humide

Laver et éplucher les carottes, puis les tailler en dés de 2 cm. Eplucher les oignons et les hacher finement. Peler la gousse d'ail, puis l'écraser.

Mettre tous les ingrédients dans un moule en porcelaine, assaisonner et bien mélanger.

Enfourner sur la grille dans l'espace de cuisson préchauffé. Cuire.

Enfourner le mets à cuire

Air chaud humide 160 °C pendant 2 h

1 cs de liant, p. ex. Maïzena express

Mélanger le liant avec 3 cs d'eau. Au bout de 1 heure et demie, sortir le moule en porcelaine du four, y verser le liant et remuer délicatement. Enfourner de nouveau. Cuire pendant encore 30 minutes jusqu'à ce que la viande soit tendre.

Accessoires

Moule en porcelaine ½ GN, hauteur 65 mm

Grille

Informations complémentaires

Créée le	11.12.2019