

# Bœuf Bourguignon façon Joël Robuchon

🍴 8 portions · ⌚ prep. 30m · 🕒 cuisson 6h

🌾 gluten 🥛 lait 🌬 sulfites

*Bœuf bourguignon traditionnel mijoté 5 à 6 heures, avec une marinade de 12 à 24 heures au vin rouge de Bourgogne. Recette de Joël Robuchon.*

France / Bourgogne

## INGRÉDIENTS

|                                                                           |                 |                                                      |               |
|---------------------------------------------------------------------------|-----------------|------------------------------------------------------|---------------|
| <input type="checkbox"/> bœuf à bourguignon, <i>paleron, gîte ou joue</i> | <b>1 1/2 kg</b> | <input type="checkbox"/> cognac                      | <b>3 càs</b>  |
| <input type="checkbox"/> vin rouge de Bourgogne                           | <b>750 ml</b>   | <input type="checkbox"/> fond de veau                | <b>500 ml</b> |
| <input type="checkbox"/> carottes, <i>en rondelles</i>                    | <b>2</b>        | <input type="checkbox"/> sel                         |               |
| <input type="checkbox"/> gros oignon                                      | <b>1</b>        | <input type="checkbox"/> poivre                      |               |
| <input type="checkbox"/> clous de girofle                                 | <b>2</b>        | <input type="checkbox"/> petits oignons grelots      | <b>250 g</b>  |
| <input type="checkbox"/> gousses d'ail, <i>écrasées</i>                   | <b>3</b>        | <input type="checkbox"/> beurre                      | <b>30 g</b>   |
| <input type="checkbox"/> bouquet garni, <i>thym, laurier, persil</i>      |                 | <input type="checkbox"/> sucre                       | <b>1 càs</b>  |
| <input type="checkbox"/> huile neutre                                     | <b>2 càs</b>    | <input type="checkbox"/> champignons                 | <b>300 g</b>  |
| <input type="checkbox"/> lardons fumés                                    | <b>200 g</b>    | <input type="checkbox"/> persil frais, <i>ciselé</i> |               |
| <input type="checkbox"/> farine                                           | <b>2 càs</b>    |                                                      |               |

## PRÉPARATION

### — Marinade —

1. Couper le *bœuf à bourguignon* en cubes de 5 à 6 cm.
2. Placer dans un saladier avec le *vin rouge de Bourgogne*, les *carottes*, le *gros oignon* piqué de *clous de girofle*, les *gousses d'ail* et le *bouquet garni*. Couvrir et laisser mariner au réfrigérateur pendant *24 heures*.

### — Cuisson —

3. Égoutter la viande et bien l'éponger avec du papier absorbant.
4. Réserver le vin de marinade et les légumes séparément.
5. Dans une *cocotte* en fonte, faire chauffer l'*huile neutre*.
6. Saisir la viande par petites quantités à feu vif jusqu'à obtenir une belle coloration sur toutes les faces. Réserver.
7. Dans la même *cocotte*, faire rissoler les *lardons fumés* jusqu'à ce qu'ils soient croustillants. Réserver avec la viande.
8. Faire revenir les légumes de la marinade dans la *cocotte*.
9. Saupoudrer de *farine* et remuer pendant *2 minutes*.

10. Remettre la viande et les lardons, chauffer brièvement, puis flamber avec le *cognac*.
11. Verser le vin de marinade filtré et le *fond de veau* jusqu'à couvrir la viande. Porter à ébullition puis réduire à un léger frémissement.
12. Couvrir et laisser braiser pendant 6 heures sans jamais laisser bouillir, idéalement vers 80°C.
13. Saler avec du *sel* et du *poivre*.

— Garniture —

14. Deux heures avant la fin de cuisson, blanchir les *petits oignons grelots*. Les faire glacer dans une *poêle* avec du *beurre* et le *sucre* jusqu'à ce qu'ils soient dorés.
15. Faire sauter les *champignons* séparément dans la poêle jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.
16. Ajouter les oignons grelots dans la cocotte 30 minutes avant la fin de cuisson, puis les champignons 15 minutes avant la fin.
17. Si la sauce est trop liquide, réduire à découvert. Si trop épaisse, ajouter un peu de fond.

— Finition —

18. Laisser reposer à couvert 20 minutes avant de servir. Parsemer de *persil frais*.