



Bœuf bourguignon maison au vin de Chinon

Ingrédients pour 6 personnes

- 1.2 Kg de viande pour Bourguignon en cubes
- 10 petits oignons blancs ou 1 gros oignon blanc émincé.
- 1 gousse d'ail
- 1 échalote
- 4 branches de thym
- 2 feuilles de laurier
- 2 clous de girofle
- 1 bouteille de vin de Chinon
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Une noisette de beurre
- 1 cuillère à soupe et demie de farine
- 1 jaune d'œuf
- Du sel et du poivre



Préparation

Préparation : 20 min

Cuisson : 2h30 à 3 heures

- Faire chauffer huile et beurre dans une cocotte.
- Y faire revenir la viande sur feu vif. Ajouter oignons, échalote et ail, laisser bien rôtir.
- Ajouter le vin rouge, porter à ébullition, flamber le vin (bien éteindre la hotte avant de flamber le vin)
- Une fois le vin flambé, ajouter les épices : laurier, thym, clous de girofle, sel et poivre.
- Fermer la cocotte et laisser mijoter à feu très doux pendant 2h30 à 3heures.
- Mélanger le jaune d'œuf avec la farine et 10cl d'eau.
- Verser ce mélange dans la cocotte, bien mélanger et laisser épaissir la sauce durant 10 min à feu doux.
- Servir avec des pommes de terre vapeur ou des patates fraîches.