

## Bœuf bourguignon

- 500 g de ragoût de bœuf  
couper chaque morceau en quatre, éponger avec du papier absorbant
- 2 c. à soupe de farine  
3/4 de c. à café de sel  
poivre du moulin  
1/2 c. à café de romarin en poudre  
mélanger farine et condiments, y tourner la viande
- 1 c. à soupe d'huile ou de beurre à rôtir  
chauffer dans la cocotte, rôtir la viande par portions, retirer et réserver. Eponger le fond de cuisson avec du papier absorbant
- 3 dl de bon vin rouge  
la viande réservée  
faire réduire à 2 dl dans la cocotte  
ajouter, réduire la chaleur
- 2 carottes, en dés  
env. 12 oignons-grelots  
4 à 6 feuilles de sauge  
1 brindille de romarin  
1 feuille de laurier  
1 c. à café de paprika  
2 c. à soupe de concentré de tomate  
ajouter le tout, couvrir et laisser mijoter 1 1/4 à 1 1/2 heure à petit feu. Remuer de temps en temps
- 250 g de champignons de Paris bruns  
laisser les petits entiers, fendre les plus gros, ajouter 20 minutes avant la fin de la cuisson
- 1/4 de c. à café de sel  
rectifier évent. l'assaisonnement. Retirer le romarin et le laurier avant de servir

**Accompagnements:** pommes vapeur, pommes purée, nouilles ou riz sous toutes ses formes.

*La recette est prévue pour 4 personnes.*

