

## Emincé à la bourguignonne

Préparation: env. 25 min  
Laisser mijoter: env. 40 min

100 g de dés de lards

rissoler lentement, sans graisse, dans une grande poêle en leur gardant leur croquant, sortir de la poêle

beurre à rôtir

chauffer fortement dans la même poêle

450 g d'émincé de bœuf

1 c. à soupe de farine, pour saupoudrer

verser la viande par portions dans la poêle, saupoudrer de farine, rissoler, sortir la viande, réduire la chaleur, éponger la graisse avec un essuie-tout, remettre la viande dans la poêle

100 g d'oignons-sauce, pelés

1 c. à café de purée de tomates

ajouter, mélanger

½ c. à café de feuilles de thym

½ c. à café de paprika

½ c. à café de sel

assaisonner

1 ¾ dl de vin rouge

verser dans la poêle, laisser réduire à moitié

1 c. à soupe de sauce de rôti liée en poudre

2 dl d'eau

ajouter, mélanger, réduire la chaleur, laisser mijoter couvert env. 30 min

200 g de champignons de Paris, coupés en quatre

ajouter, laisser mijoter encore env. 10 min

3 ½ c. à soupe de crème usuelle ou acidulée

ajouter

un peu de paprika

évent. du sel, un peu de poivre

assaisonner

### Suggestions

- Au lieu d'oignons-sauce, utiliser des échalotes.
- Au lieu de champignons de Paris, ajouter et laisser mijoter 2 à 3 carottes, finement coupées.
- Avant de servir, saupoudrer le plat de petits morceaux de pain grillés.

**Accompagnement conseillé:** pommes de terre, polenta, riz, pâtes.



Emincé de bœuf: cuire longtemps ou brièvement? En cuisine, les opinions étaient partagées. Le seul homme de la brigade recommandait de la cuire très lentement pour que la sauce et la viande s'imprègnent mutuellement de leur arôme. Les femmes trouvaient cela trop long. Nous avons donc procédé à quelques tests. Résultat: un peu de patience ne nuit en aucun cas!