

## **Bœuf Bourguignon (4 Personnes)**

### Revenir la viande :

1 1/2 lbs de bœuf en cube  
2 c. à table huile de maïs  
1 c. à table de beurre

### Ajouter et mettre au four :

Sel, Poivre  
1 1/2 tasse de vin rouge  
1 1/2 tasse bouillon de bœuf

### Revenir et ajouter à la demie de la cuisson :

2 c. à table de beurre  
1 oignon espagnol  
1 1/2 gousse ail  
1/2 c. à thé de thym  
2 à 3 feuilles de Laurier  
4 c. à table de farine  
1/2 boîte champignons  
1 c. à table de persil frais

Mettre au four à 350°F et couvrir 1 1/4 heure.

Sauter les champignons et le persil à la demi de la cuisson et ajouter touche personnelle :

Ajouter 1 pot de petits oignons marinés sucrés que l'on à passer

À l'eau froide auparavant.

OU

Tronçons de carottes 20 minutes avant la fin de la cuisson.