

BŒUF BOURGUIGNON À LA CRÈME DE CASSIS, FAÇON BRIOTTET

INGRÉDIENTS

Pour 6 portion(s)

Morceaux de bœuf pour bourguignon ou joue ou paleron de bœuf	**1,5 kg**
Carottes de taille moyenne	**2 cl**
Gros oignon	**1 cl**
Echalotes	**2 cl**
Gousse d'ail	**1 cl**
Vin rouge (si possible un peu corsé)	**75 cl**
Huile d'arachide	**3**
Bouquet garni (thym et sauge)	**1 cl**
Oignons grelots	**12 cl**
Lard fumé ou lardons fumés	**200 g**
Farine	**5**
Sel et poivre	

PRÉPARATION

1. La veille, pelez et émincez les carottes, le gros oignon et les échalotes. Pelez 1 gousse d’ail. Mettez les morceaux de bœuf dans une jatte. Versez dessus le vin et 1 cuillerée à soupe d’huile. Ajoutez les rondelles de carotte, d’oignon et d’échalote, la gousse d’ail entière et le bouquet garni. Couvrez et laissez mariner au réfrigérateur jusqu’au lendemain.Si vraiment vous êtes pressé, oubliez la marinade mais allongez le temps de cuisson d’1 heure.
2. Le jour du repas, pelez les oignons grelots. Coupez le lard en lardons et faites-les dorer dans votre cocotte avec les oignons grelots épluchés ainsi que les oignons et échalotes préalablement égouttés de la marinade. Une fois l’ensemble doré, mettez de côté.
3. Retirez ensuite les morceaux de bœuf de la marinade et réservez de côté le jus de la marinade avec le bouquet garni et les carottes.

4. Egouttez les morceaux de viande sur du papier absorbant. Dans la cocotte ayant servie aux lardons, faites chauffer les 2 cuillerées d’huile restantes pour y faire dorer pendant 10 minutes les morceaux de bœuf.
5. Soupoudrez les de farine quand ils sont dorés. Continuez la cuisson en retournant les morceaux pendant environ 2 min.
6. Ajoutez ensuite le mélange oignons- lardons-échalotes, le jus de la marinade avec le bouquet garni et laissez mijoter doucement, à couvert, pendant au moins 2 heures.
7. Quinze minutes avant la fin de la cuisson, versez la crème de cassis Briottet et mélangez bien. Réduisez le jus de cuisson si cela est nécessaire.
8. Goûtez et rectifiez l’assaisonnement avant de servir avec sel et poivre.
9. Servez immédiatement avec des pommes de terre vapeur ou des tagliatelles.
10. La crème de cassis permet de casser l’acidité apportée par le vin tout en apportant un vrai plus à la recette !
11. Notes :
12. 1.Les oignons grelots c’est plus joli, mais un peu plus long à préparer : pour les pressés, on les remplacera par 2 gros oignons.
13. 2. Comme souvent pour les plats mijotés, il sera meilleur réchauffé !
14. 3. On peut aussi le préparer d’avance et le congeler.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.