



## Bœuf Bourguignon



### INGRÉDIENTS :

- 1 ½ tasse d'eau bouillante
- 3 c. à thé de Bovril au boeuf
- 1 livre de filet de bœuf (cube de bœuf à bouillir)
- 1 c. à thé d'huile d'olive
- 2 c. à table de farine tout-usage
- ½ tasse de vin rouge
- 1 c. à table de persil
- 1 c. à thé d'ail émincée
- 1 feuille de laurier
- ¼ c. à thé de sel et ¼ à thé de poivre
- 1 sac de mini-oignons français
- 1 ½ tasse de petits champignons (ou des gros coupés)

### PRÉPARATION :

1. Dissoudre le Bovril dans l'eau bouillante
2. Dans un grand poêlon, faire brunir les cubes de bœuf dans l'huile
3. Placer le bœuf dans une marmite allant au four
4. Dans le poêlon encore chaud, ajouter la farine au bouillon
5. Ajouter petit à petit le bouillon de bœuf à la farine en mélangeant rapidement
6. Ajouter le vin, le persil et les assaisonnements
7. Porter le tout à ébullition et laisser épaissir un peu
8. Verser le tout dans la marmite sur le bœuf
9. Ajouter les oignons, les champignons et un peu de bouillon de bœuf et de vin pour bien couvrir la viande
10. Couvrir et cuire au four à 350° pendant deux heures ou jusqu'à ce que la viande soit bien tendre

Pour environ 4 personnes

Servir avec du riz, patates pilées ou des petites patates rondes