

Transcription

Bonjour à tous et bienvenue sur hervecuisine.com ! Alors demain soir je vais recevoir six amis, qu'est-ce que je vais pouvoir leur préparer ? Eh bien, je vais leur préparer un boeuf bourguignon, eh oui, un plat traditionnel mais délicieux et toujours très apprécié. Voici les ingrédients dont vous aurez besoin. Pour donc six personnes un bon kilo de viande boeuf à bourguignon, donc de la viande de maigre de boeuf, également 200 grammes de lardons, j'ai pris des lardons fumés, vous aurez besoin d'un bel oignon, de 2 gousses d'ail, d'un bouquet garni, donc un petit peu de feuille de laurier, un petit peu de thym, 3 cuillers à soupe de fécule de pommes de terre ou maizéna ou farine. 2 cuillers à soupe de sucre, en enfin des légumes, beaucoup de légumes, c'est un plat complet, il y a de la viande, des féculents, des légumes, donc 1 kilo de carottes, 500 grammes de champignons de Paris, et 1 kilo de pommes de terre sans oublier une bouteille de vin rouge, donc je vais utiliser une cocotte en fonte, j'ai mis dedans un fond d'huile d'olive, donc, et je vais y mettre les morceaux de viande à dorer, donc, vous mettez votre viande à dorer, vous remuez, sur toutes les faces pendant quelques minutes. Donc vous réservez votre viande une fois que vous avez pu faire dorer tous les morceaux, à mettre de côté, voilà, pendant ce temps, on va faire revenir maintenant nos lardons, et s'occuper donc d'éplucher l'ail et les oignons, voilà. Donc, je mets la viande ici, et en attendant, je vais mettre dans la cocotte les lardons que vous faites bien dorer également quelques minutes en remuant bien. Voilà, et pour le reste, je vais aller m'occuper de mes petits légumes maintenant, Donc je vais commencer par m'occuper de l'oignon, donc vous allez successivement émincer l'oignon, éplucher les carottes et les tailler en bâtonnets, les champignons, je vais les tailler en lamelles, et les pommes de terre, les plus grosses, je vais les couper en deux, tout simplement, Voilà, je commence et je vous retrouve tout de suite. Voilà, donc je rajoute maintenant l'oignon émincé et l'ail, donc j'ai enlevé les lardons et je les ai mis de côté avec la viande, et je vais faire revenir dans la matière grasse de l'huile d'olive et des lardons restante nos oignons et l'ail, voilà. Donc faites les colorer tranquillement, et /.../ continuez de vous occuper de vos légumes. Donc je finis mes carottes, je vais les couper en bâtonnets, vous pouvez les couper en rondelles, si vous préférez, c'est une question d'esthétique plus que de goût, voilà, et je vais les rajouter aux oignons, qui sont en train de dorer depuis quelques minutes. Donc je vais mettre les carottes en bâtonnets avec les oignons, pour les saisir quelques instants, vous les remuez bien, je rajoute à présent le sucre, donc vraiment l'équivalent de deux petites cuillers à soupe, on les fait bien caraméliser, vous allez maintenant rajouter la fécule de pommes de terre, qui va permettre de lier la sauce, pour avoir une belle sauce bien épaisse, au vin rouge, et on va venir donc déglacer avec notre vin rouge, donc vous versez une bouteille entière de vin rouge. Donc ça va venir recouvrir toutes nos carottes. Et pendant ce temps, voilà, vous allez attendre les premiers frémissements et ensuite on va rajouter la viande, les lardons, le bouquet garni, et on va laisser mijoter donc pendant à peu près deux heures, Donc, c'est un plat qui mijote longtemps, vous pouvez, si vous n'avez pas le temps de faire, à la cocotte minute en version express, donc ça va vous prendre à peu près 40 minutes de cuisson, à partir du bruit de la soupape. Mais aujourd'hui je vais la jouer traditionnel et je vais le faire mijoter pendant deux heures, voilà. Donc, je vais le replacer là, voilà les premiers bouillons sont là, donc je rajoute mes lardons que j'avais fait revenir, donc des lardons fumés, la viande, des beaux morceaux, j'ai volontairement laissé des beaux morceaux de boeuf bien gros pour un plat à l'aspect rustique, c'est parfait, je vais couvrir, baisser un peu la température, et je vous retrouverai d'ici deux heures, ça vous laissera peut-être le temps de regarder une autre recette. Regardez, après deux heures, notre boeuf bourguignon a bien mijoté, la sauce a pris une belle consistance, ça sent vraiment très-très

bon, donc à ce stade on va rajouter des pommes de terre /.../, on va rajouter des champignons également, Voilà, je vais en rajouter autant que j'ai de la place dans ma cocotte en fonte, et on va laisser mijoter encore une bonne heure aujourd'hui. Et idéalement, ce plat sera servi demain soir, préparer la veille c'est toujours meilleur, idéalement, vous le remettrez à mijoter une petite demi-heure avant que vos invités arrivent, vous allez voir, la viande de boeuf sera extrêmement tendre et et les légumes fondants, ça va être une tuerie. Voilà. Ben, écoutez, je vais continuer à remplir un petit peu, et je crois que je ne vais pas avoir beaucoup plus de place que ça. Et voilà, je suis en train de servir donc, mon boeuf bourguignon, ça sent super bon, je crois qu'on va se régaler, une petite pointe de persil pour décorer, et voilà un beau boeuf bourguignon qui sent très bon, au vin rouge avec des petits lardons fumés, de la belle viande de boeuf bien tendre, des carottes fondantes, pommes de terre, etc, etc, etc. Moi, je vous propose de réaliser chez vous et de le servir à vos invités, lors du prochain repas par exemple, je suis sûr que vous aurez beaucoup de succès. /.../