



*Avec le lin, c'est la nature
qui vous fait du bien*



Ferme du Parc

Idee recette

Bœuf Bourguignon

Ingrédients

1 kg de bœuf bien gélatineux
2 bouteilles de vin style algérien
ou marocain
2 carottes
Bouquet garni (thym, laurier,
persil)
2 oignons
1 gousse d'ail
1 pincée de noix de muscade
Farine
2 ou 3 cuillères à soupe de
cognac pour flamber
Sel
Poivre en grains

Préparez une marinade la veille de la cuisson, avec tous les ingrédients cités plus haut. Mettez les morceaux de viande dedans et laissez au réfrigérateur.

Le lendemain, épongez la viande dans un linge ou du papier absorbant. Faites-la rissoler doucement de tous les côtés.

Lorsque c'est terminé, flambez avec le cognac, puis mettez la farine et tout de suite après le vin avec tous les ingrédients. Laissez cuire pendant 3 heures à feu doux.

Au moment de servir, passez la sauce au tamis pour ôter les ingrédients.