

Boeuf Bourguignon

 Difficulté  Budget   3h30 minutes

LES INGRÉDIENTS

- 1.2 kg de bœuf,
- 2 belles carottes,
- 250 gr de champignons,
- 150 gr de lardons,
- 1,5 litre de vin rouge,
- 3 cuillères à soupe de farine,
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive,
- 2 oignons,
- 1 gousse d'ail,
- 1 bouquet de persil plat,
- 1 bouquet garni,
- Du sel et du poivre du moulin.

LA RECETTE

- Dégraissez la viande en retirant un maximum de gras avec [le couteau Chef GEN](#) Kyocera.
- Faites chauffer 2 cuillères à soupe d'huile d'olive dans une grande cocotte et faites-y revenir chaque côté des morceaux de viande à feu vif pour bien les colorer.
- Lavez et épluchez les carottes avec [l'éplucheur horizontal](#) Kyocera.
- Découpez-les en rondelles, émincez les champignons, les oignons et le persil plat avec [le couteau Chef GEN](#) Kyocera.
- La viande bien saisie, ajoutez les lardons et faites cuire 1 minute.
- Ajoutez les oignons ciselés, l'ail, les carottes et laissez cuire 2 minutes.
- Enfin, ajoutez la farine par intermittence, en prenant soin de bien remuer pour éviter la formation de grumeaux.
- Ajoutez le vin rouge et le bouquet garni.
- Salez et poivrez avec [le nouveau moulin à épices en bois](#) Kyocera.
- Laissez mijoter à couvert pendant 3h minimum à feu doux et en remuant régulièrement.
- Servez votre bœuf bourguignon à même la cocotte et parsemez de persil plat ciselé.

Accompagnez cet emblématique plat en sauce d'un vin rouge, un Châteauneuf du pape par exemple. À consommer toujours avec modération !

www.kyocera-cuisine.fr

Contact Presse: KEEPINTOUCH
Delfine Bourguignon - rp@keepintouch.fr



VOS USTENSILES

- ✓ **1 couteau Chef GEN de KYOCERA** à lame en céramique blanche de 18 cm précis et ultra tranchant



- ✓ **1 Éplucheur horizontal Kyocera** doté d'une large surface de céramique pour éplucher avec précision et rapidité.



- ✓ **1 Moulin à épices Kyocera** avec broyeur en céramique, parfaitement adapté à tous les mélanges d'épices, pour préserver saveurs et goût



NOUVEAU