Carbonnades à la bourguignonne

Temps de préparation
> 1h

Difficulté
Moyenne

Ingrédients

2 cuillères à soupe d'huile d'olive
1 noisette de beurre
1 kilogramme de ragoût de bœuf non désossé (maigres, coupées en morceaux)
2 cuillères à soupe de farine
200 grammes de lard petit-déjeuner (fumé , coupé en lanières, Alvo)
2 oignons (émincés)
2 décilitres de vin rouge
2 décilitres de bouillon de viande
2 feuilles de laurier
thym (Quelques brins)
10 oignons grelots (pelés)
3 carottes (épluchées et coupées en rondelles)
250 grammes de champignons (coupés en fines lamelles)
sel et poivre

Méthode de préparation

1. **Faites chauffer l’huile d’olive et le beurre dans une poêle et faites-y dorer la viande sur toutes les faces. Saupoudrez de farine et mélangez bien.**
2. **Faites cuire les lanières de lard dans leur propre graisse. Retirez-les de la poêle et réservez-les.**
3. **Faites revenir l'oignon haché dans la graisse de lard.**
4. **Ajoutez le lard et l'oignon à la viande.**
5. **Déglacez au vin rouge et arrosez de bouillon. Mélangez bien.**
6. **Ajoutez les feuilles de laurier et le thym, ainsi que les oignons perlés et les carottes.**

7. **Salez et poivrez.**

8. **Couvrez la poêle et laissez mijoter 2 h à feu doux. Remuez régulièrement pour que cela n'attache pas. Arrosez de temps en temps d'un peu d'eau.**

9. **Faites revenir les champignons dans une noisette de beurre. Ajoutez-les avec le jus de cuisson de la viande en fin de préparation.**

10. **Laissez mijoter doucement jusqu'à ce que la viande soit bien tendre.**

11. **Retirez les feuilles de laurier et le thym avant de servir.**

12. **Accompagnez de pommes de terre à l’eau, purée ou frites.**