

Boeuf bourguignon



Ingrédients nécessaires

bœuf : 700g
pomme de terre : 4
carotte : 700g
gros sel : 1cs
oignon : 2
huile d'olive : 1cs
thym : 1cs
poivre : 1 pincée(s)

Préambule

As-tu déjà voyagé jusqu'en Bourgogne ? Si oui, tu as sans doute déjà goûté le bœuf bourguignon, ce plat si emblématique de cette région de France ! Il s'agit d'une spécialité bourguignonne à base de bœuf et de légumes. Le bœuf doit cuire une heure environ, alors tu dois t'y prendre à l'avance pour réaliser cette recette !

ATTENTION :

Pour certaines étapes des recettes de Lapinou, la présence d'un adulte est nécessaire. Ne laissez pas les enfants livrés à eux-mêmes pour éviter tout accident.

Etape 1

Fais chauffer l'huile dans une cocotte minute.



Etape 2

Epluche les différents légumes, rince-les et découpe-les en morceaux.



Etape 3

Place la viande dans l'huile qui est chaude à présent. Fais-la dorer 4 minutes de chaque côté.



Etape 4

Une fois que la viande est bien dorée, ajoute les oignons et fais-les revenir 5 minutes environ.



Etape 5

Recouvre ensuite avec le reste de tes légumes.



Etape 6

Recouvre les légumes et la viande avec de l'eau. Sale et poivre ta préparation.



Etape 7

Pour finir, ajoute le thym et d'autres épices si tu le souhaites.



Etape 8

Referme la cocotte et laisse cuire le bœuf bourguignon durant une heure environ. Ton plat est prêt à être dégusté ! N'oublie pas de l'égoutter pour le servir. Bon appétit !

