

Le boeuf bourguignon d'Yves Camdeborde

Les ingrédients pour 6 personnes :

1,5kg de boeuf à braiser (jumeau, macreuse, collier)
1 gros oignon
2 carottes
150 g de poitrine de porc
150 g de petits champignons de Paris
150 g d'oignons grelots
30 g de farine de blé
Sel, poivre du moulin
10 g de sucre semoule
50 g de beurre
1 bouquet garni
50 cl de vin rouge corsé
50 cl de fond de veau
10 cl d'huile de tournesol
1 branche de céleri
1 grosse pincée de gingembre
1 grosse pincée de paprika
1 grosse pincée de noix de muscade
Zestes d'orange
10 g de chocolat noir à 70%
200 g de tomates pelées

La veille :

Dégraissier et tailler le boeuf en cubes de 5 cm de côté. Tailler en grosse mirepoix l'oignon et les carottes. Faire le bouquet garni et dans un saladier mettre la viande, les dés de carottes et d'oignon, les zestes d'orange et le bouquet garni. Mouiller avec le vin rouge à hauteur et laisser mariner plusieurs heures (la veille pour le lendemain est parfait).

Préparation de la garniture :

Éplucher les oignons grelots et les mettre dans une casserole. mouiller à mi-hauteur avec de l'eau, ajouter le beurre, le sucre et 1 pincée de sel. Recouvrir la casserole de papier sulfurisé en faisant un trou au centre et cuire tout doucement tout en contrôlant la cuisson jusqu'à la coloration souhaitée (brun ambré).

Tailler la poitrine en lardons et les mettre dans une casserole d'eau froide, porter à ébullition en écumant pendant la cuisson. A ébullition les retirer et les égoutter.

Nettoyer les champignons, les escaloper en 3 dans la longueur et les réserver.

Pendant la préparation des champignons mettre à chauffer l'huile dans une poêle et y colorer les lardons (j'ai coloré sans matière grasse dans une poêle antiadhésive).

Réserver les lardons et dans la même poêle avec un peu d'huile faire cuire les champignons. Assaisonner.

Cuisson de la viande :

Égoutter la viande de la marinade et sécher tous les morceaux. Mettre la marinade dans une casserole et amener à ébullition.

Faire rissoler les morceaux de boeuf dans une cocotte sur toutes les faces. Arrivés à coloration ajouter la garniture aromatique de la marinade (carotte, oignon) et la faire

revenir avec la viande puis assaisonner de sel et poivre. Dégraisser et singer (singer signifie mettre la farine et en enrober tous les morceaux pour la liaison). Mouiller avec la marinade, le fond de veau, ajouter les tomates pelées et la branche de céleri. Porter à ébullition, couvrir la cocotte et mettre au four préchauffé à 180° pendant 2 h (il m'a fallu 3 h pour avoir une viande tendre).Remuer plusieurs fois avec une cuillère durant la cuisson et ajouter un peu d'eau si nécessaire pour terminer cette cuisson.

En fin de cuisson retirer les morceaux de viande, passer la sauce au chinois et la mettre dans une grande casserole avec le gingembre, le paprika, la noix de muscade et le chocolat. Laisser cuire doucement puis ajouter la viande et la garniture (oignons grelots, lardons et champignons). Rectifier l'assaisonnement et dresser sur assiette ou sur le plat de service. Servir avec des pommes de terre ou tout autre accompagnement (riz ou pâtes).

J'ai mis un peu plus de garniture (lardons, champignons et oignons grelots). Il faudra aussi plus de vin qu'indiqué pour mouiller à hauteur pour la marinade.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>