



Plats: Stefan Fritz  
Photos: Dominic Ott

## BOEUF BOURGUIGNON

*pour 4 personnes*

1,5 kg de ragoût de bœuf  
1 oignon  
2 cs d'huile d'arachide  
beurre  
1 cs de farine  
4 dl de vin rouge (Bourgogne)  
2 cl de Cognac  
sel & poivre  
5 dl de fond de bœuf  
1 pied de veau  
1 brin de persil  
1 brindille de thym  
2 feuilles de laurier

Garniture:  
100 g de toasts  
150 g de lard  
200 g de champignons de Paris  
persil haché

Laisser mariner 4 heures le ragoût de bœuf dans le vin rouge et le Cognac, avec les oignons finement hachés. Sécher la viande dans un torchon. La faire revenir brièvement et la retirer de la poêle. Faire fondre le beurre dans la même poêle, y mélanger la farine puis déglacer avec la marinade. Ajouter la viande et les autres ingrédients, porter à ébullition et braiser environ 2 heures jusqu'à ce que la viande soit tendre. Pour la garniture, couper en dés les champignons, les toasts et le lard, les rissoler brièvement et y parsemer le persil haché.

Servir avec de la purée de pommes de terre et des légumes glacés.