

Recettes

{{ splat | term }}



Toutes les
recettes

Boeuf bourguignon



Imprimer



Commenter



Préparation: **10**

Ingrédients

4

- 8 beaux morceaux de boeuf (environ 800g)
- 2 carottes
- 8 pommes de terre
- 1/2 bouteille de vin rouge
- 1 pincée de sel

- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- Quelques branches de persil et ciboulette

1. Faites revenir le boeuf à la poêle à feu vif dans l'huile d'olive. Puis remplissez la cuve du vitaliseur au tiers d'eau. Portez-la à ébullition. Puis dans la soupière versez le vin, les aromates, les pommes de terre coupées en dés et les carottes en rondelles puis la viande après avoir doré à la poêle.
2. Cuisez pendant 2/3 heures environ. Laissez refroidir et conservez dans des récipients hermétiques au réfrigérateur. Le lendemain cuisez de nouveau dans la soupière du vitaliseur environ 2 heures. Si la viande n'est pas suffisamment tendre cuisez davantage.
3. Il ne vous reste plus qu'à savourer!
4. Nb: dans la soupière j'ai ajouté quelques cuillères à soupe de bouillon. (J'ai déposé une carcasse de poulet dans une casserole, je l'ai couverte d'eau que j'ai portée à ébullition. J'y ai incorporé un oeuf dur écrasé.)

Fondant, gourmand, parfait à partager autour d'une belle tablée!

Vous allez aussi aimer ...

Soufflés au chocolat

Flans de carottes nouvelles au pesto de fanes

Wok d'asperges au gingembre

Victoria sponge cake aux fraises

Mon compte

Recettes

Contact

CGV

Newsletter

+33 (4) 94 01 22 61

Mon compte

Recettes

Notre histoire

Contact

CGV

Newsletter

▣ Facebook

▣ Pinterest

▣ Instagram