

# Le bourguignon de Karine



4 personnes



5 heures



## Ingrédients

- 1 paquet (700-850g) d'assortiment Bourguignon de la Ferme de Guichet
- 3 carottes
- 1 oignon
- 100g de lardons nature
- 300g de champignons
- 1 bouquet garni
- 75cl de vin rouge (bourgogne)
- 1l d'eau
- 50g de beurre
- 2 cuillères à soupe de farine
- poivre, sel

## Recette

1. Laver, éplucher et couper en rondelles les carottes, couper les champignons, émincer l'oignon.
2. Dans une cocotte minute, faire revenir les lardons dans le beurre puis les réserver.
3. Mettre la viande à la place et la faire colorer, ajouter les oignons émincés et faire revenir le tout.
4. Ajouter la farine et bien mélanger !
5. Couvrir la viande avec le vin puis ajouter l'eau, les carottes, les champignons, les lardons et le bouquet garni.
6. Saler et poivrer selon votre convenance.
7. Fermer la cocotte et faire cuire 45min.
8. Puis laisser mijoter à feu très doux, 2-3 heures de plus.

*Vous pouvez accompagner le Bourguignon avec un gratin dauphinois et d'une belle salade verte d'hiver.*