

Bœuf à l'ancienne de Doudou

Plat convivial que maîtrise la femme de pépé pour se régaler en famille ou entre amis.





Ingrédients :

- 1,5 Kg Bœuf à braiser en morceau

- 200 g Lardons
- 3 Oignons
- 70 g Concentré de tomate
- 1/2 litre Vin blanc
- 2 Gousses d'ail
- 2 feuilles de laurier
- 3 branches de Thym
- 2 Cuillères à soupe de de Cognac
- 25 g Beurre
- Huile d'olive
- Sel
- Poivre du moulin
- 400 g Champignons de Paris

Ustensiles:

- Cocotte en fonte

Préparation:

- Eplucher et émincer les oignons
- Chauffer l'huile d'olive plus le beurre dans la cocotte, faire dorer la viande et les oignons
- Ajouter les lardons, l'ail écrasé, le concentré de tomate, le vin, le laurier, le thym, le cognac, saler et poivrer.
- Couvrir et laisser cuire 2 h à feu doux
- Ajouter les champignons coupés gros et poursuivre la cuisson 30 mn
- Servir avec du riz blanc ou des pâtes
- **Encore meilleur réchauffé**
- **Se congèle très bien**

Bon appétit !