



Temps Total
120 MIN.

Portion
16 OZ / 500 ML

Difficulté
DIFFICILE

Rendements
12

Vos hôtes pourront savourer de tendres morceaux de bœuf cuits lentement dans du bourgogne, accompagnés de bacon sauté et de délicieux champignons de Paris, le tout assaisonné de feuilles de laurier, de thym et de poivre noir.

INGRÉDIENTS

	POIDS	MESURE
Fond de Bœuf Artisan par Stockpot	8 tasses	1 L
Bacon coupé en dés	10 tranches	10 tranches
Petits oignons blanchis, la peau enlevée	1 lb	454 g
Petits champignons de Paris, coupés en moitiés si trop gros	1 3/4 lb	795 g
Bœuf pour ragoût coupé en cubes de 2,5 cm (1 po)	4 1/2 lb	2 kg
Farine tout usage	1/3 tasse	80 mL
Gousses d'ail émincées	8	8
Vin rouge (bourgogne de préférence)	1 bouteille	1 bouteille
Feuilles de laurier	3 - 5	3 - 5
Thym séché	1 c. à s.	15 mL
Poivre noir fraîchement moulu	1 c. à t.	5 mL

INSTRUCTIONS

1. Reconstituer le fond de bœuf Artisan à l'aide des directives sur l'emballage et mettre de côté.
2. Dans une marmite lourde, faire sauter le bacon sur un feu mi-vif jusqu'à ce qu'il soit bruni. Retirer le bacon et réserver. Faire sauter les oignons dans le gras de bacon jusqu'à ce qu'il soit bruni, retirer et réserver. Dans le même plat, faire sauter les champignons jusqu'à ce qu'ils aient expulsé leur jus. Retirer et réserver.
3. Enfariner le bœuf. Brunir le bœuf en lots dans la même marmite en ajoutant un peu d'huile au besoin. Ajouter l'ail, le vin, le fond de bœuf, le thym et le poivre. Couvrir et cuire sur la cuisinière ou au four à (160 °C) 325 °F pendant 2 heures ou jusqu'à ce que la viande soit tendre.
4. Ajouter le bacon réservé, les oignons et les champignons ; cuire durant 15 minutes ou jusqu'à ce que les oignons soient tendres et que les arômes soient bien mélangés.

Conseil du chef et variante :

Servir avec des pommes de terre pilées (les cuire avec du fond de poulet Artisan au lieu de l'eau), des nouilles aux œufs ou du riz, le tout accompagné d'une salade verte ou de légumes.