

## **Bœuf façon Bourguignonne**

### Ingrédients pour 6 à 8 personnes :

- 2 kg de gîte-gîte (moelleux) ou de paleron (sec)
- 3 c à s d'huile
- 50 g de beurre
- 3 c à s de farine
- 1 bouteille de vin rouge de Bourgogne
- 1 bouquet garni (thym, persil, laurier, 1 tige verte de poireau)
- 1 tomate
- 3 c à s de sucre
- Sel et poivre du moulin

Faire chauffer, dans une grande cocotte, le beurre et l'huile. Faire revenir la viande coupée en morceaux. Lorsqu'elle est bien dorée, la saupoudrer de farine en remuant continuellement, puis verser le vin.

Saler, poivrer et ajouter le bouquet garni et la tomate concassée. Remuer et baisser le feu.

Faire un caramel avec le sucre et une c à s d'eau et l'ajouter dans la cocotte.

Couvrir et laisser mijoter pendant 3 heures sur feu doux. On peut aussi glisser la cocotte dans un four préchauffé à 160 °c (th.5/6), couvercle fermé. Vérifier qu'elle supporte sans problème la chaleur ou l'entourer de 3 épaisseurs de papier d'aluminium.

Ajouter, si besoin, un peu d'eau en cours de cuisson.

Servir accompagné de pommes de terre vapeur.