

🔪 Difficulté : Moyen ⏱ Temps de préparation : 25 min 🍳 Temps de cuisson : 3h



BŒUF BOURGUIGNON ET TAGLIATELLES

Le Bœuf Bourguignon aux tagliatelles est une fusion parfaite de la cuisine française classique avec des pâtes italiennes.

- Le **Bœuf** est sélectionné par **Didier de la Ferme du Cantal**, avec soin et respect, garantissant ainsi une viande d'exception, tendre et pleine de saveur.
- **Les Tagliatelles** de **Stéphane** des Pâtes Fraîches.
- **Les Légumes** de la **Maison du Mieux Manger**, cultivés localement avec soin, dans le respect des saisons et de l'environnement, pour une fraîcheur incomparable et des saveurs naturelles.

LES INGRÉDIENTS

 Boeuf paleron, collier, macreuse, jarret 200g	 Lardons fumés 75g	 Oignon 1	 Carottes 100
 Gousses d'ail 2	 Vin rouge 500ml	 Concentré de tomate 2x100g	 Champignons 100g
 Tagliatelles 200g	 Bouquet garni 1		

LES INGRÉDIENTS NON INCLUS

 sel et poivre selon votre goût	 Huile d'olive 2 cs
---	--

L'ÉQUIPEMENT

1 cocotte, 1 casserole,

LES ÉTAPES

ÉTAPE 1

Dans une cocotte, faites chauffer l'huile d'olive et faites dorer les cubes de bœuf sur toutes les faces. Retirez et mettez de côté.

ÉTAPE 2

Dans la même cocotte, faites sauter les lardons jusqu'à ce qu'ils soient dorés et croustillants. Ajoutez l'oignon finement tranché, les carottes tranchées et les gousses d'ail hachées. Cuire pendant environ 5 minutes.

ÉTAPE 3

Incorporez la sauce tomate, en cuisant pendant 2 minutes.

ÉTAPE 4

Déglacez avec du vin rouge, en grattant les morceaux brunis du fond.

ÉTAPE 5

Remettez le bœuf, ajoutez le bouquet garni. Assaisonnez avec du sel et du poivre.

ÉTAPE 6

Couvrir et cuire pendant 2h30 à 3 heures, en remuant de temps en temps, jusqu'à ce que le bœuf soit tendre.

ÉTAPE 7

Les 30 dernières minutes ajoutez les champignons coupés en quatre.

ÉTAPE 8

Faites bouillir une grande casserole d'eau salée. Faites cuire les tagliatelles selon les instructions de l'emballage. Égouttez et servez accompagné du bœuf bourguignon.



CONSEILS ET ASTUCES

Le plat ne sera que meilleur réchauffé.