

🔪 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 tomatete**  
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 servir accompagné du bœuf bourguignon.



## CONSEILS ET ASTUCES

Le plat ne sera que meilleur réchauffé.