

# Bœuf bourguignon

**Préparation : 15 minutes**

**Cuisson : 4 heures en mode "hight"**

- 600 g de collier coupé en cubes de 3 cm
- 600 g de joue de bœuf
- 300 g de poitrine fumée découpée en lardons
- 2 gros oignons (rouges pour moi)
- 300 g de champignons de Paris lavés
- 3 carottes épluchées et coupées en rondelles
- 1 tomate concassée
- 2 gousses d'ail
- 1 bouquet garni (thym, laurier, persil)
- 50 cl de vin rouge corsé (j'ai pris un bourgogne)
- 20 cl de fond de veau dilué
- Sel
- Poivre du moulin

**Pour lier la sauce :**

- 40 g de farine
- 40 g de beurre
- 15 cl d'eau

*Au préalable, j'ai fait bouillir ma joue de bœuf dans de l'eau bouillante pendant 3 minutes et je l'ai ensuite coupé en morceaux.*

Coupez les carottes épluchées en rondelles. Émincez les oignons. Tranchez les champignons. Coupez le lard fumé en lardons *si ce n'est pas déjà fait*. Placez tous les ingrédients dans la cocotte. *J'ai commencé par le lard, puis les morceaux de viande, les légumes, le bouquet garni, les champignons. Je pense que j'alternerai les couches d'ingrédients la prochaine fois.* Versez le fond de veau et le vin. Assaisonnez de sel et de poivre.

Placez la cocotte en céramique dans l'appareil.

Programmez la cuisson soit en mode hight pour 4 heures ou en mode low pour 8 heures.

15 minutes avant la fin de la cuisson, mélangez la farine, le beurre et l'eau. Versez dans le mijoteur. Remuez et laissez épaissir 10 minutes.

*Je pense qu'il est possible de réduire la quantité d'eau à 5 cl et éviter le beurre.*

*En fin de cuisson le mijoteur passe automatiquement en mode maintien au chaud.*

Servez ce plat avec des tagliatelles fraîches ou des pommes de terre vapeur.

Source : *Petits mijotés gourmands de SEB*