

Boeuf Bourguignon et sa purée de pommes de terre à l'huile de truffe |

Recette pour 4 personnes

Description

Boeuf à la garniture classique bourguignonne : oignons perlés, champignons et lardons dans une sauce au vin rouge. Purée généreuse en saveurs.

L'astuce du chef

Le bourguignon est toujours meilleur si préparé la veille et réchauffé le lendemain.

Ceci est valable pour l'ensemble des plats qui demandent une cuisson longue (cuisson par expansion).

Ingrédients

Bourguignon

- 800 Gr Palette de boeuf désossée en cubes
- 12 Unité(s) Oignons grelots surgelés
- 1 Pincée(s) Sucre
- 150 Gr Champignons de paris
- 50 Gr Lard fumé
- 15 Ml Farine
- 15 Ml Beurre
- 180 Ml Vin rouge
- 4 Branche(s) Thym
- 1 Branche(s) Laurier
- 500 Ml Fond de veau

- Sel et poivre
- Huile d'olive

Pour l'écrasé de pommes de terre Yukon Gold

- 600 Gr Pommes de terre yukon gold
- 45 Gr Beurre
- 45 Ml Lait
- 15 Brin(s) Ciboulette
- 10 Ml Huile de truffe

- Sel et poivre
- Huile d'olive

Préparation

- Temps de préparation **120 mins**
- Préchauffez votre **four** à **400 F°**

Mise en place

Taillez le boeuf en cubes. Coupez les champignons de Paris en 4. Coupez le lard fumé en lardons. Ciselez la ciboulette. Épluchez les pommes de terre et coupez-les en cubes réguliers.

Préparation de la purée de pommes de terre

Mettez les cubes de pommes de terre à cuire dans de l'eau salée froide, amenez à ébullition et cuire environ 15 minutes. Une fois les pommes de terre cuites, égouttez-les bien, puis écrasez-les et ajoutez le beurre, le lait et la ciboulette. Assaisonnez avec l'huile de truffe, sel et poivre.

Préparation du bourguignon

Dans une cocotte, faites colorer les oignons grelots et la viande pendant 3 min avec un petit filet d'huile d'olive, le beurre, une pincée de sel et le sucre pour qu'ils caramélisent. Ajoutez les lardons, les champignons, le thym et le laurier et cuire durant 2 min. Singez avec la farine et cuire quelques instants, puis ajoutez le vin et le fond de veau. Laissez cuire jusqu'à frémissements et couvrez. Enfourez pendant 3 heures.

Dressage

Cerclez l'écrasé sur une assiette plate et nappez généreusement le tout du bourguignon.

Bon appétit!