

AVANT DE COMMENCER

1 Où se trouve la région de la Bourgogne ?



Pour la viande

- Viande : 1.5 kg
- Carottes : 2
- Oignon : 1
- Farine de blé : 30 g
- Gousses d'ail : 2
- Vin de Bourgogne : 1.5 l
- Huile de tournesol : 3 cl
- Sel fin : 6 pincée(s)
- Moulin à poivre : 6 tour(s)
- Fond de veau : 40 cl

Pour la garniture

- Lardons : 150 g
- Oignons grelots : 150 g
- Champignons de Paris : 150 g
- Sucre en poudre : 10 g
- Beurre doux : 50 g
- Huile d'olive

Pour le dressage

- Persil plat

Spécialités gastronomiques de la France métropolitaine

Le bœuf bourguignon

Recette traditionnelle pour 6 personnes

La veille

Couper et **dégraissier** légèrement la viande. **Éplucher** et **tailler** en gros morceaux les carottes et l'oignon. **Éplucher** et **dégermer** les gousses d'ail. Mettre la viande et la garniture dans le vin rouge et **faire mariner** toute une nuit au réfrigérateur.

Pour la viande

Égoutter la viande et la garniture en conservant le vin. **Séparer** la garniture et la viande. **Effeuilier** le persil, conserver les tiges pour la cuisson et les feuilles pour le dressage.

Dans une cocotte chaude, mettre l'huile de tournesol et **colorer les morceaux de viande** environ 1 mn de chaque côté. Ajouter la garniture aromatique, **assaisonner** de sel fin puis cuire doucement pendant 3 min. **Singer** (c'est-à-dire ajouter la farine) et cuire à nouveau 1 mn tout en mélangeant pour bien incorporer la farine. **Mouiller** avec le vin rouge puis avec le fond de veau. Ajouter les tiges de persil et compléter avec de l'eau si nécessaire, faire bouillir puis baisser le feu et **laisser mijoter** pendant 2h30. Lorsque la viande est cuite, la retirer de la cocotte, passer la sauce au chinois pour la filtrer, vérifier sa texture et si elle est encore trop liquide, la réduire pendant quelques minutes. La goûter et l'assaisonner de sel et de poivre.

Pour la garniture

Éplucher les champignons au couteau.

Disposer les oignons grelot dans une poêle, ajouter de l'eau à mi-hauteur, 20 g de beurre et 1 cuillère à soupe de sucre. Couvrir au contact avec un papier sulfurisé et cuire jusqu'à évaporation complète de l'eau. Lorsque le sucre commence à caraméliser, ajouter 1 cuillère à soupe d'eau et **bien enrober les oignons de caramel**.

Dans une casserole d'eau froide, **mettre les lardons et faire bouillir** pour les blanchir. Bien les égoutter, puis **les colorer** dans une poêle antiadhésive bien chaude. Réserver ensuite sur du papier absorbant. Dans la même poêle, mettre un filet d'huile d'olive et **faire sauter les champignons** pour les colorer. Réserver.

Pour le dressage

Ciseler les feuilles de persil.

Dans un plat, déposer la viande, verser dessus la sauce et disposer les garnitures.

Compréhension écrite

2 Lisez la recette et répondez aux questions.

- 1 Avec quels morceaux de viandes fait-on le bœuf bourguignon ?
- 2 La recette du bœuf bourguignon est-elle une recette rapide ? Pourquoi ?
- 3 Qu'ajoute-t-on à la viande avant de mouiller avec le vin rouge et laisser mijoter ? Selon vous pourquoi ?
- 4 Comment sont préparés les oignons grelots ?
- 5 Quelle est la garniture ?
- 6 Quels usages fait-on du persil et à quel moment l'ajoute-t-on ?