

Bœuf Bourguignon Rapide



Nombre de personnes : 6

Ingrédients

800 g de bœuf pour bourguignon - 100 g de lardons - 50 g de beurre ou 3 cuillères à soupe d'huile - 2/3 de litre de vin rouge - 2 oignons - ail - 2 cuillères à soupe de farine - 1 bouquet garni - sel, poivre - 250 g de champignons de Paris (en boîte)

Facultatif (1 morceaux de chocolat noir

Préparation

Dans une cocotte-minute, faire roussir la viande et les lardons dans l'huile) ou le beurre.

Ajouter les oignons coupés en petits morceaux.

Ajouter la boîte de champignons.

Saupoudrer de farine.

Mélanger.

Laisser dorer un instant.

Mouiller avec le vin rouge qui doit recouvrir la viande.

Saler et poivrer.

Ajouter l'ail et le bouquet garni.

Ajouter le morceau de chocolat

Fermer la cocotte-minute.

Laisser cuire doucement 60 mn à partir de la mise en rotation de la soupape.