

Onglet de boeuf façon bourguignonne, pommes de terre nouvelles

Recette pour 4 personnes

Description

Cubes d'onglet de boeuf sautés et accompagnés d'une garniture bourguignonne: lardons, champignons et oignons perlés.

L'astuce du chef

Faites attention de ne pas cuire la viande trop longtemps dans la sauce afin qu'elle conserve leur tendreté due à leur cuisson saignante.

Ingrédients

Pour la onglet de boeuf façon bourguignonne

- 600 Gr Onglet de boeuf
- 50 Gr Lard fumé
- 227 Gr Champignon
- 100 Gr Oignons grelots surgelés
- 2 Feuille(s) Laurier
- 2 Branche(s) Thym
- 4 Branche(s) Persil
- 3 Cuil. à soupe Farine
- 250 Ml Vin rouge

- Huile végétale
- Sel et poivre

Pour les pommes de terre nouvelles

- 600 Gr Pommes de terre grelots
- Huile végétale
- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**

Mise en place

Coupez en quartiers les champignons de Paris. Coupez le bœuf en gros cubes de 3 cm et le lard fumé en lardons. Hachez le persil. Coupez les pommes de terre nouvelles en quatre.

Préparation des pommes de terre nouvelles

Faites cuire les pommes de terre dans une grande casserole d'eau bouillante salée environ 12 à 15 minutes jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Réservez-les au chaud.

Préparation de l'onglet de boeuf façon bourguignonne

Dans une grande poêle chaude, colorer les lardons jusqu'à ce qu'ils soient dorés et croustillants. Réservez-les dans un bol sur du papier absorbant. Dans la même poêle, utilisez le gras des lardons pour cuire les champignons à feu vif jusqu'à ce qu'ils soient colorés. Ajoutez la farine et cuire 1

minute supplémentaire. Réservez-les avec les lardons. Ajoutez ensuite les oignons perlés dans la poêle avec un peu d'eau, une pincée de sel et de sucre ainsi qu'une noix de beurre. Laissez les cuire doucement jusqu'à évaporation complète du liquide afin de les glacer. Pendant ce temps, dans une autre poêle bien chaude, versez un filet d'huile végétale et faites saisir les cubes de bœuf afin de bien les colorer sur tous leurs côtés. Assaisonnez de sel et poivre. Réserver dans un bol. Déglacez la poêle avec le vin rouge, porter à ébullition ajoutez le thym et le laurier et laisser réduire de moitié. Ajoutez la garniture à la sauce au vin, portez à ébullition tout en remuant afin de l'épaissir grâce à la farine. Puis ajoutez les cubes de boeuf et réchauffez. Rectifiez l'assaisonnement.

Dressage de votre assiette

Déposez quelques quartiers de pommes de terre au fond d'une assiette creuse. Ajoutez quelques morceaux de bœuf sur les pommes de terre et nappez le tout de sauce bourguignonne. Décorez de persil haché.

Bon appétit!