



## Bœuf façon Bourguignonne

Ingrédients pour 6 à 8 personnes :

- 2 kg de gîte-gîte (moelleux) ou de paleron (sec)
- 3 c à s d'huile
- 50 g de beurre
- 3 c à s de farine
- 1 bouteille de vin rouge de Bourgogne Passetougrains
- 1 bouquet garni (thym, persil, laurier, 1 tige verte de poireau)
- 1 tomate
- 3 c à s de sucre
- Sel et poivre du moulin



Faire chauffer, dans une grande cocotte, le beurre et l'huile. Faire revenir la viande coupée en morceaux. Lorsqu'elle est bien dorée, la saupoudrer de farine en remuant continuellement, puis verser le vin.

Saler, poivrer et ajouter le bouquet garni et la tomate concassée. Remuer et baisser le feu.

Faire un caramel avec le sucre et une c à s d'eau et l'ajouter dans la cocotte.

Couvrir et laisser mijoter pendant 3 heures sur feu doux. On peut aussi glisser la cocotte dans un four préchauffé à 160 °c (th.5/6), couvercle fermé. Vérifier qu'elle supporte sans problème la chaleur ou l'entourer de 3 épaisseurs de papier d'aluminium.

Ajouter, si besoin, un peu d'eau en cours de cuisson.

Servir accompagné de pommes de terre vapeur.

**ADEQUAT**  
**WEB-DESIGN**  
**WEB-DESIGN**  
**Tél: 06 46 01 22 76**

Création de sites Web-design - Logos-Affiches-Flyers

8 rue 351 765 100 0022

[www.adequat-62.com](http://www.adequat-62.com)

**LIVRAISON A DOMICILE**  
 (à partir de 15€ d'achat)  
**03.21.33.30.94**  
 Un simple coup de fil...  
 et on vous livre !

**POINT CHAUD**  
 Bagette, pain au chocolat  
**LEGUMES/FRUITS FRAIS**  
**BOISSONS FRAICHES**  
 CB ACCEPTÉE  
 A partir de 10€

**PROMOTIONS REGULIERES**

**OUVERTURE LE DIMANCHE**  
**8h/13h**  
**17h/20h**

**19 GRAND PLACE 62250 MARQUISE**  
**Du lundi au samedi 8h/13 et de 14h30/20h**  
**Dimanche 8h-13h/17h-20h**