



Les Gourmandises de Marina

Boeuf Bourguignon avec l'Ultra Plus de Tup

Ingrédients :

800 g de boeuf

2 oignons

2 carottes coupées en dés

300 ml de vin rouge

300 ml de bouillon ou du fond de veau

1 bouquet garni (thym laurier)

125 g de lardons (facultatif)

125g de champignons de paris

sel poivre

Mettre dans le fond de l'UltraPlus l'oignon émincé + les dés de carotte.

Poser la viande dessus.

Verser le vin rouge, puis le fond de veau bien mélangé à l'eau

Mettre le bouquet garni les champignons et les lardons.

Salez et poivrez avec modération (le bouillon et les lardons sont salés)

Cuire 4 heures à 180°

<http://re7demarina.canalblog.com/>