



Recette de  
Moulinex

# Bœuf bourguignon



★★★★★ 5/5 - [2362 Avis](#)

TEMPS TOTAL

**55min**

 PRÉPARATION

**10min**

 CUISSON

**45min**

 REPOS

**0min**

# Ingrédients

2 personnes

**400 g** Bœuf coupé en cubes de 25 g

**10 cl** Vin rouge

**10 cl** Fond de veau

**50 g** Lardons

**100 g** Oignons émincés

**1 càs** Huile végétale

**1** Carottes émincées

**150 g** Champignons de Paris

**1** Bouquet garni

Poivre

Sel

## Préparation

**Etape 1** /8

**Préparer les ingrédients.**

**Etape 2** /8

**Émincer les oignons.**



100g Oignons émincés

**Etape 3** /8

**Émincer les champignons.**

**Etape 4 /8**

**Verser l'huile dans la cuve.**

**Etape 5 /8**

**Faire revenir tous les ingrédients sauf le liquide et le bouquet garni pendant 10 minutes.**



**Dorage**

**Etape 6 /8**

**Ajouter le liquide et le bouquet garni. Laisser évaporer l'alcool.**

**Etape 7 /8**

**Cuisson sous pression**



**Cuisson haute pression**



**30 min**

**Etape 8 /8**

**Servir !**



**Maintien au chaud**

## Commentaire

**Valérie**  
19.03.23

Très bon. J'ai juste augmenté le liquide pour avoir plus de sauce : pour 4 personnes, soit 600g de viande, 25 cl de vin rouge et 15 cl de fond de veau + 2 cuillères à soupe de Maïzena pour épaissir la sauce.

**Chipie**  
28.01.23

Viande très tendre. j ai rajouté des pommes de terre en fin de cuisson en mode vapeur douce 10 minutes. Tout était fondant et peu d odeur en cuisine.

**Rineka190682**  
26.01.23

Le bœuf bourguignon est trop bon, première fois que j en fait.

[Voir plus...](#)