

Bœuf mijoté au Pinot noir de La Mazelle

(5 personnes)

Ingrédients :

- | | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none">• 1 kg de bœuf (carbonnades) en morceaux moyens ($\pm 1,5 \times 1,5$ cm ou 2×2 cm)• 150 gr de lardons fumés (couenne enlevée)• 250 gr de pruneaux (moy.), de préférence non dénoyautés• 4 oignons (moy.), très finement émincés (± 2 mm)• 4-5 (gr./moy.) carottes, en tronçons de $\pm 0,5$ cm• 250 gr de champignons blancs (moy.), coupés en 4 | <ul style="list-style-type: none">• 2 gousses d'ail entières et non pelées mais débarrassées de leur enveloppe fine et sèche• 1 bouteille de Pinot noir de La Mazelle• 3-4 cuillerées à soupe d'huile d'olive• 1 bouquet garni• $\frac{1}{2}$ noix de muscade râpée• poivre du moulin• sel |
|---|---|

Préparation :

- ▶ Dans une casserole, mettre les pruneaux, verser dessus le Pinot noir de La Mazelle, faire cuire jusqu'à ébullition.
- ▶ Quand le Pinot noir de La Mazelle bout, couper le feu, couvrir et laisser infuser (cette opération peut avoir lieu la veille).

- ▶ Dans une cocotte en fonte, faire chauffer l'huile.
- ▶ Dorer les morceaux de bœuf et les lardons fumés à feu vif.
- ▶ Quand les viandes ont blondi, les ôter à l'aide d'une écumoire et les réserver dans un plat.

- ▶ À la place des viandes, mettre les oignons (nettoyés et très finement émincés) à blondir.
- ▶ Quand les oignons ont blondi, remettre les viandes.

- ▶ Égoutter les pruneaux et les réserver dans un plat.
- ▶ Recueillir le Pinot noir de La Mazelle et le verser dans la cocotte.
- ▶ Ajouter le bouquet garni, les gousses d'ail, du poivre, du sel et la muscade dans la cocotte.
- ▶ Couvrir et laisser mijoter tout doucement pendant 2 Hr.

- ▶ Tourner régulièrement

- ▶ A près 2 Hr, ajouter dans la cocotte les carottes (nettoyées et coupées), les champignons (nettoyés et coupés) et les pruneaux (infusés).
- ▶ Couvrir et laisser mijoter à nouveau de même (tout doucement) pendant 1 Hr.

- ▶ Tourner de temps à autre.

- ▶ À la fin de la cuisson, enlever le bouquet garni.

Service :

- Servir très chaud avec des pommes vapeur persillées (pommes de terre fermes).
- Accompagner de préférences du Pinot noir de La Mazelle qui a servi pour la cuisson.