

# Bœuf bourguignon



## Pour 6 personnes

 15 minutes

 1 h 45 > Moyen

### INGRÉDIENTS

2 cubes de Maggi Pot-au-Feu  
 800 g de bœuf à bourguignon  
 coupés en cubes  
 200 g de champignons de Paris  
 500 ml de vin rouge  
 2 cuillérées à soupe de farine  
 1 cuillérée à soupe d'huile  
 3 carottes fraîches  
 1 gros oignon  
 3 feuilles de laurier  
 1 branche de thym  
 1 gousse d'ail

**1** - Épluchez et émincez l'oignon. Pelez et écrasez la gousse d'ail.

**2** - Dans une cocotte contenant l'huile chaude, faites dorer les cubes de viande sur toutes leurs faces et les carottes coupées en rondelles.

**3** - Ajoutez l'oignon et faites également dorer. Ajoutez la farine, mélangez avec une cuillère en bois et laissez cuire quelques instants.

**4** - Ajoutez le vin rouge, l'eau, les cubes de Maggi Pot-au-Feu, l'ail, le thym, le laurier. Poivrez et laissez cuire à feu doux pendant 1 heure.

**5** - À la fin de la cuisson, nettoyez les champignons, coupez-les en rondelles épaisses et ajoutez-les dans la cocotte. Prolongez la cuisson de 15 minutes.

Servez bien chaud.

