

# Bœuf bourguignon rapide

Ingrédients pour 6 personnes :

- 800g de bœuf bourguignon
- 100g de lardons
- 50g de beurre ou 3 cuillères à soupe d'huile
- 2/3L de vin rouge
- 2 oignons
- 1 gousse d'ail
- 2 cuillères à soupe de farine
- 1 bouquet garni
- 250g de champignon de Paris (en boîte)
- Sel
- Poivre



Les étapes :

1. Hacher les oignons. Peler l'ail.
2. Dans une cocotte-minute, faire roussir la viande et les lardons dans l'huile ou le beurre.
3. Ajouter les oignons, les champignons égouttés et saupoudrer de farine. Mélanger et laisser dorer un instant.
4. Mouiller avec le vin rouge qui doit recouvrir la viande.
5. Saler et poivrer.
6. Ajouter l'ail et le bouquet garni.
7. Fermer la cocotte-minute.
8. Laisser cuire doucement 60 min à partir de la mise en rotation de la soupape.