



1. La veille, dans un grand saladier, faites mariner les morceaux de bœuf avec :
  - le vin rouge,
  - l'oignon émincé,
  - les carottes coupées en rondelles,
  - les gousses d'ail pelées et coupées en deux,
  - le thym,
  - le romarin,
  - les feuilles de laurier,
  - les baies de genièvre,
  - et les clous de girofle.
 Mélangez et réservez au frais toute une nuit.
2. Le lendemain, égouttez les morceaux de viande en conservant la marinade. À l'aide d'une écumoire, récupérez la garniture aromatique et faites-la colorer à feu vif dans une grande cocotte en fonte. Ajoutez les morceaux de viande et saupoudrez-les de farine. Faites-les dorer légèrement. Puis versez la marinade. Ajoutez le pied de veau, salez, portez à ébullition puis baissez le feu, couvrez et faites cuire à feu très doux (avec un faible frémissement) pendant 3h30 à 4h00. Vérifiez la cuisson : la viande doit être fondante et se détacher facilement, la sauce assez onctueuse. Si la sauce est trop liquide, continuez la cuisson à découvert.
3. Trois quarts d'heure environ avant la fin de la cuisson de la viande, mettez les oignons grelots dans une poêle, suffisamment grande pour qu'ils tiennent en une seule couche, avec un fond d'eau, le beurre et le sucre. Couvrez et laissez cuire à feu moyen environ 30 mn jusqu'à ce que les sucs caramélisent. Réservez.

Assez facile  
1h00 de préparation  
12h00 de repos  
4h00 de cuisson  
Cher  
Sans gluten

Ingrédients pour 8 pers. :

Vous aurez besoin d'une grande cocotte en fonte et d'un **chinois** ou une passoire fine

- 2 kg de bœuf à braiser paré et coupé en morceaux de +/- 5 cm (paleron ou du gîte)
- 1 l de vin de bourgogne rouge
- 1 pied de veau fendu (facultatif, si et seulement si votre boucher en a un)
- 2 c. à soupe rases de farine
- 10 g de chocolat à 70%
- 2 c. à soupe rases de Maizena
- 300 g de petits champignons de Paris entiers (boutons)
- 150 g de lardons (fumés ou naturels)
- 1 kg de coquillettes
- Huile d'olive
- Sel
- Poivre du moulin

Pour les petits oignons caramélisés :

- 300 g d'oignons grelots (ne vous enquiquinez pas à les éplucher, prenez-les surgelés !)
- 50 g de sucre
- 50 g de beurre



4. Pendant ce temps, coupez les bouts terreux des champignons et nettoyez-les avec un chiffon humide. Laissez-les entiers (s'ils sont gros, coupez-les alors en 2 ou en 4). Faites chauffer une poêle à feu vif avec un filet d'huile d'olive et faites-les revenir jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Réservez.
5. Dans la même poêle que les champignons, faites revenir à feu vif les lardons jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Égouttez l'excès de gras et réservez.
6. Une fois la viande cuite, retirez les morceaux et passez le jus de cuisson au **chinois**. Remettez le jus dans la cocotte. Mettez sur feu doux, poivrez, goûtez et rectifiez l'assaisonnement si besoin. Diluez la Maïzena avec un trait d'eau dans un bol, versez-la dans la sauce et remuez afin de lui donner plus d'onctuosité. Ajoutez le chocolat, stoppez la cuisson.
7. Remettez la viande dans la cocotte avec les champignons, les petits oignons caramélisés et les lardons réservés. Mélangez et mettez à réchauffer le tout à feu très doux.
8. Faites cuire les coquillettes à l'eau bouillante salée, selon les indications figurant sur le paquet. Égouttez-les, mettez 3 à 4 c. à soupe d'huile d'olive, mélangez et servez aussitôt avec la viande à part.



Pour que le bœuf bourguignon soit encore meilleur, faites-le cuire dans une cocotte en fonte bien fermée dans un four à 130 ° C pendant 5h00 ou plus. Plus la viande cuit doucement et longuement, meilleure elle sera...

#### Pour la marinade :

- 1 oignon
- 300 g de carottes
- 3 gousses d'ail
- 2 brins de thym
- 1 brin de romarin
- 2 feuilles de laurier
- 3 clous de girofle
- 4 baies de genièvre  
(elles ne sont pas faciles à trouver donc c'est facultatif...)

#### Variantes :

Remplacez le paleron ou le gîte par de la joue de bœuf, elle est particulièrement fondante... Regardez en bas de page pour la recette.

Vous pouvez utiliser d'autres variétés de pâtes ou accompagner votre bourguignon de pommes de terre vapeur, d'un écrasé de pommes de terre, de purée...

Vous pouvez supprimer le chocolat, beaucoup de recettes n'en contiennent pas.

Vous pouvez diminuer les quantités de lard, champignons et oignons, j'en mets volontairement beaucoup :-).