

Boeuf bourguignon au thermomix

Informations

Préparation : 10 min	Cuisson : 40 min	Durée : 50 min	Difficulté : 2/10
Ingrédients : 13	Etapes : 8	Commentaires : 12	Astuces : 8

Ingrédients

1 Kg viande de boeuf pour bourguignon
35 Cl de vin rouge
5 cuillères à café d'huile d'olive
3 carottes
3 cuillères à café de tabasco
1 oignon
1 gousse d'ail
1 échalote
1 cube de bouillon de légumes
sel
poivre
laurier
thym

Etapes

Pour cuisiner une excellente recette bourguignon de boeuf au thermomix:

Â»

La veille au soir, faire mariner les morceaux de boeuf à braiser (paleron, gîte de boeuf, joue de boeuf,...) dégraissée et coupés en cube dans 35 cl de vin.

Â»

Peler l'oignon, l'échalote et la gousse d'ail. Les mettre dans le bol du thermomix et régler 5 secondes sur vitesse 5.

Â»

Éplucher et couper les carottes en rondelles.

Â»

Mettre l'huile dans le bol et régler 1 minute sur 80° à la vitesse 2.

Â»

Dans le bol du thermomix, ajouter le vin, le poivre, le sel, le tabasco, le cube de bouillon mélangé dans 50cl d'eau, la feuille de laurier, le thym.

Â»

Dans le panier de cuisson, mettre les morceaux de viande et insérer le panier dans le bol du thermomix.

Â»

Fermer le bol et régler 40 minutes sur 100° en fonction sens inverse, en fonction mijotage.

Â»

A l'arrêt de la minuterie, vérifier la sauce. Si elle est trop liquide, reprogrammer 3 minutes à 100° sur la vitesse 2.

Déguster aussitôt en le salant à votre convenance. Miam ;)