Les fiches cuisine de

LA MAISON DE LA VACHE QUI RIT

BŒUF BOURGUIGNON ET MOUSSELINE DE TOPINAMBOURS

VIANDE

Pour 6 personnes
Temps de préparation : **90 min**
Temps de cuisson : **45 min + 25 min**

Ingrédients

Bœuf Bourguignon
– 1 kg de bœuf
– huile de tournesol
– 30 g de beurre
– 60 g de farine
– 1 litre de vin rouge
– 1 oignon
– 3 gousses d'ail
– 2 carottes
– sel & poivre
– bouquet garni
– 1/4 de botte de persil plat

Mousseline de Topinambours
– 600 g de topinambours
– 25 cl de lait
– sel & poivre
– 6 portions de La Vache qui rit

Préparation

Bœuf bourguignon

1 Colorez les morceaux de bœuf à l'huile. Retirez-les pour les assaisonner et les fariner.

2 Dans la noix de beurre, dorez l'oignon en quartiers, les gousses d'ail et les carottes en bâtonnets.
Ajoutez les morceaux de viande et mouillez avec le vin rouge. Complétez avec de l'eau et portez à ébullition.
Ajoutez le bouquet garni et cuire au four 45 minutes.

3 Vérifiez la cuisson et l'assaisonnement et passez la sauce. Terminez avec le persil plat effeuillé.

Mousseline de Topinambours

1 Epluchez et taillez en morceaux les topinambours. Dans une casserole avec le lait, l'eau et un peu de gros sel, portez à ébullition. Cuire 25 minutes au minimum.

2 Egouttez et mixez avec La Vache qui rit et si besoin un peu de bouillon.

Retrouvez toutes nos recettes sur

WWW.LAMAISONDELAVACHEQUIRIT.COM/LESRECETTES