

Boeuf Bourgignon avec Chimay



Ingrédients :

- 90ml Environ 90ml d'huile d'olives
- 1 poireau, seulm. la partie blanche, hachée finement
- 2 céleris en branche coupés en dés
- 100g de lard gras en dés
- 1kg de viande de bœuf à cuire en dés de 4 cm
- 1 bouquet de thym citronné
- 9 oignons grelots
- 7 gousses d'ail pelées
- 3CS Madère
- 1CS farine
- 3 carottes, pelées, coupées en rondelles d'un cm
- 660ml bière Chimay bleue
- 250ml fond de bœuf
- 3 zestes d'une orange
- 3 feuilles de laurier séchées
- 125g coulis de tomates
- Sel de mer et poivre noir du moulin
- 8 champignons
- 300g haricots verts, nettoyés et coupés en bouts de 5 cm
- 3CS de persil plat haché



Pas à pas vers le plaisir

1 Chauffer la moitié de l'huile d'olives à une température moyenne dans une casserole allant au four. Ajouter le poireau et le saisir durant 5 min. Ajouter le céleri et le lard et laisser mijoter encore 5 min. Sortir le mélange de la casserole et réserver.

2 Chauffer 2 CS d'huile d'olive et griller la moitié des dés de bœuf jusqu'à ce qu'ils soient bien colorés. Enlever 1CC de feuilles de thym des branches et ajouter à la viande. Poser les dés de viande sur une assiette couverte d'un papier ménage afin d'absorber le surplus de graisse.

3 Griller le reste de la viande de la même manière en ajoutant le thym citronné au reste des dés de viande, réserver sur l'assiette avec un papier ménage. Chauffer la casserole à température moyenne. Si nécessaire ajouter un peu d'huile. Ajouter oignons et ail et laisser griller 5 min pour brunir les oignons.

4 Ajouter le Madère et diluer le fond de cuisson. Remettre les dés de viande et saupoudrer de farine. Bien mélanger tous les ingrédients, ajouter carottes, poireau et lard et mélanger. Mouiller avec la bière et le fond de bœuf et remuant.

5 Ajouter les zestes d'orange, les feuilles de laurier, le coulis de tomates, une pincée de sel de mer et un peu de poivre. Baisser le feu et laisser mijoter à couvert environ 40 minutes. Ajouter les champignons et laisser mijoter encore 20 minutes. Finalement ajouter les haricots et laisser mijoter encore 10 min. Enlever la casserole du feu et saupoudrer de persil.

Un bon repas mérite une bonne bière

Si l'on cuisine avec de la Craft Beer, il ne faut pas oublier de servir la bonne bière pour accompagner ce repas. Nos sommeliers de bière ont dégusté quelques bières adaptées et vous conseillent avec ce plat :



Chimay Bleue

Bière à haute fermentation du couvent trappiste. On peut sans autre l'oublier à la cave où il se développera à merveille. Pour la garde, choisir de préférence une bouteille de 75cl avec un bouchon. Multiple et intense, beaux arômes de grillé accompagnent de notes de levure. Caramel doux, fruits secs et légère amertume. Température de dégustation comme pour du vin rouge. De préférence dans un verre de Chimay ou un calice de bourgogne.