

## **MIJOTE DE BŒUF À LA PROVENCALE**

### **Ingrédients pour 5 personnes :**

- 1 kg de bœuf bourguignon
- 2 cuil. A café d'ail haché
- 150 g de beurre doux
- 500 g de tomates pelées
- 200 g d'oignons émincés
- 250 g de lardons fumés
- 40 g de farine
- 200 g d'olives vertes et noires dénoyautées
- 1 bouteille de vin blanc
- champignons
- bouquet garni

**Temps de préparation :** 40 mn

**Temps de cuisson :** 3 h environ

Faire sauter dans le beurre les lardons blanchis, rafraîchis et égouttés. Les débarrasser dans la cocotte de cuisson. Dans le même beurre faire revenir les morceaux de bœuf puis les oignons émincés. Saupoudrer avec 2 cuil. De farine. Mélanger à l'aide d'une spatule en bois. Faire légèrement roussir. Compléter avec l'ail haché, les tomates et le bouquet garni. Mouiller avec le vin blanc. Saler, poivrer ; Démarrer la cuisson sur le feu puis mettre au four Th 5/6 pour une cuisson douce et prolongée environ 3 h00.

Recueillir les morceaux de bœuf et les lardons et les déposer dans une autre casserole. Ajouter les champignons passés au beurre et les olives blanchies. Laisser reposer la sauce puis la dégraisser. S'assurer de sa liaison. Si elle est trop épaisse, la rallonger avec un peu d'eau, si elle est trop claire, la lier avec un peu de beurre manié ou la réduire. Rectifier l'assaisonnement, passer la sauce sur la préparation et redonner une ébullition d'une dizaine de minutes.