

# Boeuf Bourguignon

TOMÁŠ LUKAČKO 2.B



# Les ingrédients:

- ▶ 4 carottes
- ▶ 100 g de beurre
- ▶ un peu de sel
- ▶ poivre
- ▶ 600 g de boeuf
- ▶ 4 oignons
- ▶ 1 bouquet garni
- ▶ 1 bouteille de vin rouge



1.) Détaillez la viande en cubes de 3 cm de côté, enlever les gros morceaux de gras.



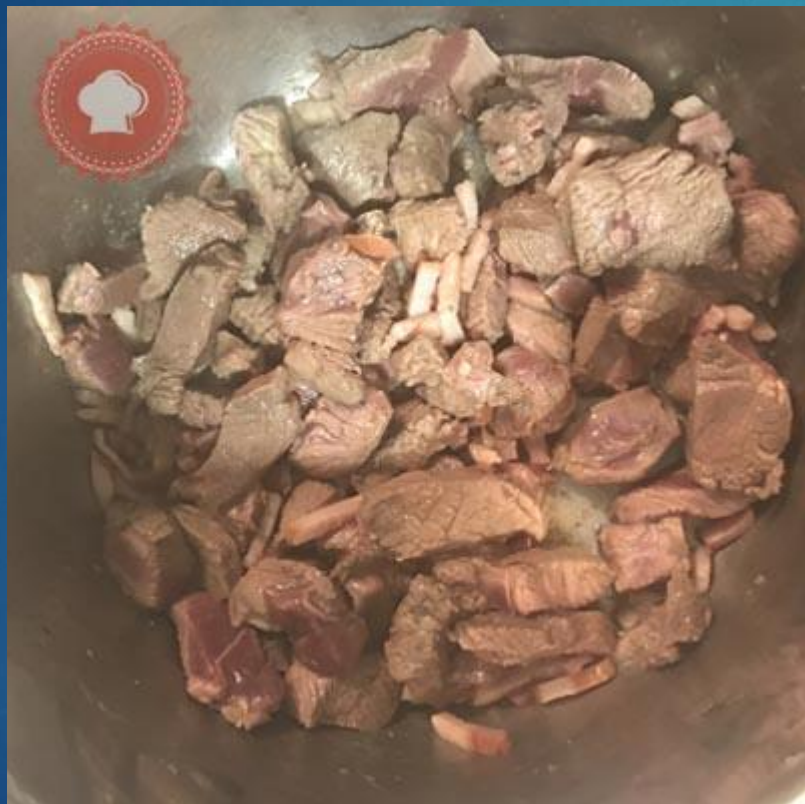
2.) Coupez l'oignon en morceaux.



3.) Revendez l'oignon dans le beurre.



4.) Ajoutez la viande  
à l'oignon.



5.) Versez le vin sur  
la viande et cuisez.



6.) Après une heure de cuisson, coupez les carottes et les ajouter à la viande.



7.) Laissez cuire encore quelques heures et puis servez.



Bon appétit!

