

## Bourguignon au Châteauneuf

pour 6-8 personnes

### Ingrédients:

1½-2 kg de rôti de bœuf  
entrelardé  
2-3 c. à s. d'huile  
1 pied de veau  
2-3 carottes  
1 poireau  
1 gros oignon  
1 bouquet de fines herbes  
fraîches (ou séchées: persil,  
sauge, marjolaine)  
une feuille de laurier, clous de  
girofle  
½ l de bon vin rouge, p. ex. du  
Châteauneuf-du-Pape  
1 pochette de safran  
du poivre, du sel

### Marinade:

2-3 c. à s. d'huile  
2 c. à s. de vin rouge  
1-2 gousses d'ail, écrasées  
du thym, du poivre

### Accompagnement:

4-6 grosses carottes  
1 céleri rave  
2-3 poireaux  
des condiments en poudre

### Préparation:

Préparer la marinade, en  
badigeonner la viande et laisser  
mariner toute la nuit. Faire  
dorer le rôti de toutes parts dans  
de l'huile chaude, saler et met-  
tre le tout dans une cocotte. Dans  
la même huile faire étuver  
le pied de veau,  
les légumes et

le vin rouge. Verser la sauce sur  
la viande, couvrir la cocotte et  
faire cuire à four préchauffé à  
220° C pendant 2½-3 heures.  
Tourner le rôti au moins une fois  
et arroser 2-3 fois de sauce. Env.  
¾ d'heure avant la fin de cuis-  
son, ajouter les légumes (carottes,  
céleri et poireaux coupés en  
lanières) et assaisonner. Délayer  
le safran dans un peu d'eau et  
ajouter à la sauce. Disposer la  
viande sur un plat préchauffé,  
garder au chaud et laisser repo-  
ser avant de la couper. Garder  
également les légumes au chaud.  
Passer la sauce et les légumes  
de cuisson au tamis, rectifier  
l'assaisonnement et porter à  
ébullition. Découper le rôti en  
belles tranches, verser la sauce  
dans une saucière et servir avec  
de la purée de pommes de terre  
ou des nouilles et la garniture  
de légumes.