

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.