Boeuf Bourguignon met knolselderpuree

Temps de préparation
> 1h

Difficulté
Moyenne

Ingrédients

Voor de boeuf bourguignon

1 cuillère à soupe de beurre
800 grammes de ragoût de bœuf non désossé
sel et poivre
100 grammes de lardons fumés (coupé en gros cubes)
350 grammes échalotes (ou d’oignons grelots frais)
250 grammes de champignons
2 gousses d'ail
2 feuilles de laurier
3 brins de thym
1 cuillère à soupe de pâte de tomate
1 bouteille de vin rouge

Voor de knolselderpuree

1 céleri-rave
1 l de lait
2 feuilles de laurier
2 brins de romarin
sel et poivre
1 noisette de beurre

Méthode de préparation

1. **Faites chauffer le beurre dans une sauteuse en fonte (adaptée au four). Séchez la viande avec du papier absorbant et salez et poivrez-la généreusement. Faites dorer les morceaux de viande au beurre (comme vous le feriez pour faire cuire un steak). Retournez-les et poursuivez la cuisson.**

2. **Retirez la viande de la sauteuse et faites-y revenir le lard. Ajoutez les échalotes ou les oignons grelots (entiers) épluchés, les champignons (entiers), l'ail, les feuilles de laurier et le thym.**

3. **Ajoutez le concentré de tomates et mélangez bien. Laissez revenir les légumes et ajoutez la viande. Arrosez de vin et ajoutez un peu d'eau si nécessaire pour couvrir le tout. Portez à ébullition et baissez le feu. Mettez un couvercle (également adapté au four) ou couvrez la sauteuse de papier aluminium. Enfournez la sauteuse avec couvercle dans un four préchauffé à 140 °C et laissez cuire pendant 3 heures. Ensuite, pour épaissir la sauce, utilisez de la Maïzena Express ou laissez réduire la sauce sans couvercle.**

4. **Entre-temps, préparez la purée de céleri-rave. Épluchez le céleri-rave et coupez-le en morceaux. Mettez-les dans une marmite profonde et couvrez-les de lait. Ajoutez les feuilles de laurier et le romarin. Salez et poivrez. Portez très lentement à ébullition et laissez mijoter jusqu'à ce que le céleri-rave soit tendre (± 40 minutes). Égouttez et retirez le laurier et le romarin. Mixez le céleri-rave, salez et poivrez. Ajoutez un peu de beurre, mélangez et accompagnez-en le bœuf bourguignon.**