

France Bœuf bourguignon sur lit de tagliatelles (avec gâteau au chocolat)

Menu du mardi 12 février de Mme Stengel, maman de Camille, Alexy et Philippe

Fettuccini Pasta (side dish, not a main dish...)

3 lbs bacon, diced if possible

1 cup olive oil

25 lbs beef chuck cut into 1-inch cubes

Salt - pepper

5 lbs carrots, sliced into 1 inch chunks

5 lbs sliced and stem-less Mushrooms

10 onions, sliced, 1 garlic head

20 litres/ 40 lbs beef broth (1 brique de bouillon = 2lbs = 1 litre = 32 oz)

1 big can of Tomato paste Thyme

5 sticks unsalted butter, 1 paquet de farine

Marinade:

Couper la viande en cubes de 5 cm de côté environ.

Dans une terrine, mettre ces derniers, le poivre en grains, l'oignon et la carotte en rondelles.

Arroser avec l'huile. Laisser mariner au frais 3 h au minimum, idéalement une nuit.

Remuer de temps en temps.

Cuisson :

Dans une casserole d'eau froide, mettre le lard sur feu moyen.

Porter à ébullition. Laisser encore 2 à 3 mn sur le feu. Egoutter et éponger soigneusement.

Couper le lard en petits dés. Mettre ces derniers dans un petit saladier. Laisser macérer au réfrigérateur jusqu'au repas.

Peler les petits oignons.

Les mettre dans une petite casserole avec le beurre, sur feu doux. Faire dorer 15 mn environ, couverts à demi. Faire chauffer de l'huile assez fortement dans la cocotte. Mettre dedans les cubes de viande bien égouttés et essuyés. Laisser roussir de toutes parts. Saupoudrer de farine puis mélanger. Laisser brunir sur feu vif. Ajouter ensuite l'ail, les lardons et leur jus de trempage.

Faire blondir quelques minutes. Couvrir la viande avec la marinade passée. Si nécessaire, compléter avec un peu d'eau. Saler, poivrer et ajouter le bouquet garni. Faire mijoter 2 h sur feu doux.

Servir avec les pâtes.

