


Ingrédients

-  800g de bœuf
-  100g de lardons
-  50g de beurre
-  2/3 litres de vin rouge
-  2 oignons
-  2 cuillères à soupe de farine
-  250g de champignons de Paris
-  5 carottes
-  10 pommes de terre
-  1 bouquet garni
-  Sel et poivre



Préparation

- 1- Dans une cocotte-minute, faire roussir la viande (coupée en morceaux) et les lardons avec le beurre ;
- 2- Ajoutez les oignons, coupés en petits morceaux ;
- 3- Ajoutez la boîte de champignons de Paris ;
- 4- Saupoudrez de farine puis mélangez ;
- 5- Laissez dorer un instant ;
- 6- Salez, poivrez et ajoutez le bouquet garni ;
- 7- Ensuite, mouillez avec le vin rouge qui doit recouvrir la viande ;
- 8- Fermez la cocotte et attendez la mise en rotation de la soupape ;
- 9- Laissez cuire doucement pendant 45 minutes ;
- 10- Puis, ajoutez les carottes et les pommes de terre, préalablement coupées ;
- 11- Fermez à nouveau et terminez la cuisson pendant 15 minutes.

Nom : Fonction : Visa :	Rédacteur Emilie TARTIE Psychomotricienne	Validation Sylvie LACOSTE, Directrice	Conformité à la gestion qualité Audrey TINNES, Chargée Qualité
----------------------------------------------------	--------------------------------------------------------	----------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------