

Bourguignon /tomate
<http://comete59.wifeo.com/>



Ingrédients pour 4 personnes environ:

500 gr de boeuf bourguignon
2 grandes boîtes de concentré de tomate
sel ,poivre
eau ,margarine pour cuire
(oignons, ail selon les goûts)

- 1.dans une cocotte (en fonte pour moi ça donne meilleur gout)
faire dorer les mocreaux de bourguignons avec le sel et poivre(+oignons et ail selon le gout)
- 2.ajouter le concentré de tomate mélangé à un peu d'eau
- 3.ajouter de l'eau afin de recouvrir les morceaux de viande
4. laisser mijoter avec un couvercle au moins 2 heures 30 à 3 heures
attention, il faut vérifier que le niveau d'eau ne descende pas trop bas
il faut pouvoir faire une sauce

je sers ce plat avec des spaguettis c'est délicieux