

## Bœuf chasseur

Pour 4 personnes.

500 g de gîte à la noix, 100 g de lard maigre, 2 gros oignons, maïzena, 1/2 l de vin rouge, bouquet garni, 1 gousse d'ail, 150 g de champignons, beurre, jus de citron, sel, poivre.

Couper en dés le lard maigre et les faire rissoler dans un peu de beurre, en casserole. Y ajouter le gîte à la noix, en morceaux de 4 cm de côté. Laisser dorer, en remuant à la cuiller en bois, puis ajouter les gros oignons émincés. Laisser roussir le tout. Saupoudrer d'une cuiller à soupe de maïzena et mouiller avec le vin rouge préalablement chauffé. Saler, poivrer, ajouter le bouquet garni, la gousse d'ail et faire cuire, à couvert et à feu doux, pendant environ 2 heures (en ajoutant, éventuellement, un peu d'eau afin de couvrir la viande). Ajouter ensuite les champignons émincés, sautés au beurre et au jus de citron pendant 5 mn, et continuer la cuisson pendant 15 mn.

On peut également ajouter une dizaine de petits oignons cuits au beurre à part. Enlever le bouquet garni et l'ail, verser en plat creux et accompagner de pommes de terre nature ou persillées.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.