

Aiguillette de Bœuf au Pinot Noir pour 8 personnes

Ingrédients:

1 Aiguillette de bœuf de 2 kg
200 g de lard gras
1 pied de veau désossé
50 g de beurre
1 cuillère à soupe d'huile
2 oignons
2 carottes
4 tomates
2 cuillères à soupe de tomates
1 bouquet garni
4 gousses d'ail
Sel et Poivre
1 bouteille de Pinot Noir « Classique »

Garniture:

300 g de Champignons de Paris
Une trentaine d'oignons grelots
30 g de beurre
Sel, poivre, un peu de sucre

1. Larder l'aiguillette de bœuf ou la faire préparer par votre boucher.
2. Dans une grande cocotte, faire revenir dans moitié beurre et huile l'aiguillette de bœuf, le pied de veau, les oignons et les carottes. Bien dorer de tous les côtés.
3. Mouiller avec la bouteille Pinot Noir et recouvrir en complétant avec de l'eau, à hauteur de l'aiguillette.
Ajouter les tomates coupées en 4, les 2 cuillerées de concentré de tomates, les gousses d'ail écrasées et le bouquet garni, saler et poivrer.
4. Couvrir la cocotte et la placer au four à 180° et laisser mijoter 2h30.
5. Dans une sauteuse, mettre une noix de beurre et les oignons grelots. Saler et ajouter la pincée de sucre. Mouiller avec de l'eau à hauteur des oignons et laisser cuire jusqu'à ce que le fond de cuisson soit sirupeux.
6. Nettoyer les champignons, les couper en 4. Puis les faire suer au beurre et les garder au chaud.
7. Dès que l'aiguillette est cuite, la mettre sur un plat. Sortir également le pied de veau et le couper en dés.
8. Passer le fond de cuisson au chinois (passoire fine) et le dégraisser. Ajouter à ce fond les champignons, les oignons-grelots et les dés de pied de veau.
9. Verser cette sauce onctueuse sur l'aiguillette et servir aussitôt avec des Spätzle ou des pâtes fraîches ainsi bien sûr, qu'un verre de

PINOT NOIR « Classique »

dont la consistance et les tanins feront merveille sur ce solide plat de terroir
(que vous pouvez également déguster froid une fois pris en gelée)