

Bourguignon au cidre et aux coings

Pour 2/3 Personne(s)

Temps de préparation : 20 min

Temps de cuisson : 4h30

500g de bourguignon
50 cl de cidre brut ou cidre sec de cuisine pour les bretons
1 coing
1 oignon piqué de clous de girofle
Ail, sel, poivre, thym et laurier

Mariner la viande 4h ou la veille dans un peu de whisky, armagnac ou pommeau avec une gousse d'ail le laurier et l'oignon piqué.

Passer la viande, la colorer à la poêle

Mouiller un peu avec le jus de marinade et singer la viande.

Arroser la viande de cidre et mijoter quelques minutes le temps de couper et éplucher le coing en quartiers.

Mettre les morceaux de viande dans une terrine avec l'oignon piqué. Pendant ce temps réduire le jus de moitié puis couvrir la viande à hauteur et ajouter les quartiers de coing.

Corriger l'assaisonnement au besoin.

Enfourner à 150 degrés ou thermostat 5 pendant 4h30.

Astuce : plonger les quartiers de coing dans de l'eau citronnée pour éviter qu'ils brunissent

