

Sauté de bœuf au Matsutaké

Ingrédients (10 personnes) :

2 kg	cubes de bœuf
200 g	carotte
300 g	bacon
100 g	pâte de tomate
400 g	oignons
600 g	Matsutaké
250 ml	vin rouge
4 branches	thym frais
1,5 litre	fond brun ou bouillon de bœuf
	Feuille de laurier
	Sel et poivre

Préparation :

- Faire colorer les cubes de bœuf dans un peu d'huile bien chaude et retirer.
- Dans la même casserole faire suer les légumes coupés en dés moyen ainsi que le Matsutaké émincé. Ajouter le bacon coupé en petit dés et faire colorer.
- Ajouter la pâte de tomate, bien mélanger et déglacer avec le vin rouge. Laisser réduire de moitié, ajouter la viande égouttée et mouiller avec le fond brun ou bouillon de bœuf.
- Mettre les branches de thym, feuille de laurier couvrir et porter à ébullition. Réduire le feu à moyen doux et laisser mijoter environ 1h 30 en remuant de temps en temps.

