

Novembre 2018

Bœuf carottes Fixin "Le champs des charmes", Domaine du vieux collège 2014.

Pour 6 personnes :

1kg200 de viande de bœuf (gîte ou paleron)

2kg de carottes

3 gros oignons

150g de lard

30cl de vin blanc sec

Une branche de thym et de laurier

1 gousse d'ail

2 ou 3 tomates

1 cube de bouillon de bœuf

Un peu de persil



Fixin "Les champs des charmes" BIO 2014, Domaine du vieux collège

Composé du cépage roi de la Bourgogne, le pinot noir montre tout son talent dans cette cuvée.

D'une superficie de 1,20 hectare, "les champs des charmes" est une parcelle située au pied du coteau du vignoble, juste au sud du village de Fixin.

Nous sommes ici sur un terroir de Marnes en sous-sol avec un sol riche en argile.

Dégustation :

Avec une belle maturité de raisins le nez est porté sur les fruits rouges avec quelques notes florales et épicées. Une bouche souple et franche avec une belle fraîcheur du fruit.

Un vin bien structuré et de taille pour accompagner vos petits gibiers, une volaille ou des plats en sauce traditionnels.

13% vol.

Température de service : 16-17°

Capacité de garde 10 ans



La préparation

- Commencer par couper la viande en gros morceaux.
- Émincer les oignons et la gousse d'ail.
- Dans une un gros fait-tout, faites revenir les oignons et le lard couper en lamelles dans un léger filet d'huile d'olive jusqu'à la coloration des aliments. Rajouter l'ail sur la fin.
- Colorer la viande de chaque côté pour bien la caraméliser sans vraiment la cuire à cœur.
- Déglacer avec le vin blanc en laissant réduire un peu.
- Rajouter le cube de bouillon délayé dans 15cl d'eau.
- Mettre le thym ainsi que la feuille de laurier.
- Saler et poivrer
- Couvrir et laisser cuire à feux très doux 2h30.
- Ensuite rajouter les carottes coupées en rondelles et quelques feuilles de persil.
- Puis rajouter 2 tomates coupées en dés.
- Enfin laisser mijoter le tout encore une bonne heure jusqu'à ce que la viande commence à s'effiloche.
- A servir avec un peu de riz basmati ou quelques pommes de terre vapeur.