



4 personnes



20 min



55 min

Fondue vigneronne

800 g de boeuf

1 bouteille de vin rouge

1 oignon

1 échalote -ail

herbes de Provence

thym et laurier

8 pommes de terre

Coupez la viande en cubes.

Mettez dans le caquelon: 1 litre de vin, l'oignon, l'ail, l'échalote, les herbes?. Coupez les pommes de terre en deux. Passez-les au four ½ heure environ.

Pour la sauce, lavez et émincez les champignons.

Faites revenir les lardons et enrobez-les de farine

Ajoutez 2 verres de vin, du sel et du poivre, 1 échalote et 1 gousse d'ail émincées.

Portez à légère ébullition, ajoutez les champignons. Laissez mijoter.

Versez sur les pommes de terre.

Faites cuire la viande dans le vin, servez avec différentes sauces et les pommes de terre.