

## **TOMATE FARCIE BOURGUIGNONNE**

Pour 4 personnes  
Fait par : Louis de Coatpont  
Le : 04/11/2020

### **1. SAUTE DE BŒUF BOURGUIGNON**

600 g de sauté de bœuf  
100 g de carottes  
100 g d'oignons  
20 g d'ail  
1/2 botte de persil  
Pm thym laurier  
60 g de farine  
100 g de fond brun clair  
37cl de vin rouge de bourgogne  
20 cl vin rouge de bordeaux  
30 g de tomates concentrée  
PM sel fin / poivre du moulin

Parer le sauté de bœuf puis le détailler en portions d'environ 50g.

Tailler les carottes, oignons en mirepoix.  
Hacher l'ail.

Récupérer les pieds de champignons.  
Assembler le persil, laurier et thym en bouquet garni.

Réhydrater le fond brun clair. (1l pour 40g)  
Dans une grande casserole faire chauffer le vin rouge, une fois monter à ébullition, écumer, le faire flamber puis laisser légèrement réduire.

Dans une autre casserole saisir la viande avec un filet d'huile puis y ajouter la garniture aromatique.

Une fois marqué, saupoudrer avec la farine (*singer*) et le concentré de tomates. Faire colorer au four à 200°C durant quelques minutes.

A la sortie du four, remuer et mouiller avec le vin rouge réduit et le fond brun réhydraté.

Ajouter le bouquet garni et l'ail et porter à ébullition. Ecumer.

Assaisonner.

Cuire à couvert à 200°C pendant 2H30.

Mouiller de nouveau si nécessaire.

*Il est possible également de mettre en marinade la viande la veille pour bien*

*attendrir et parfumer les chairs. La marinade sera utilisée pour la cuisson*

### **2. GARNITURE BOURGUIGNONNE**

80 g de poitrine de porc fumée  
200 g de champignon de Paris  
5 cl d'huile de tournesol  
PM sel fin / poivre du moulin

Détailler la poitrine de porc en lardons, les plonger quelques instants dans l'eau bouillante (*blanchir*), les égoutter puis les faire sauter dans une poêle.

Laver, éplucher et émincer les champignons. Les sauter avec un filet d'huile de tournesol. Et réserver au chaud.

### **3. TOMATE FARCIE**

600 g de tomate à farcir (x 4)  
50 g d'épeautre  
15 g d'oignon  
5 g d'ail  
PM sel fin / poivre du moulin

Cuire l'épeautre à couvert avec un volume et demi d'eau, avec l'ail et l'oignon émincé. Départ eau froide, durant 30 minutes.

Une fois le bourguignon prêt, *décanner*, passer la sauce au chinois étamine.

Effiloche la viande, ajouter l'épeautre, la poitrine de porc et la garniture aromatique (ajuster la texture avec la sauce ou de la chapelure).

Couper le haut des tomates et les vider.

Farcir les tomates avec la préparation bourguignonne. Mettre au four à 180°C pendant 20 minutes.

Dresser avec un filet de sauce bourguignonne.

**Possibilité d'accompagnement :**  
**Salade de saison**