



---

Bœuf bourguignon à l'asiatique  
RECETTE

# Bœuf bourguignon à l'asiatique







<?xml version="1.0"?>

TEMPS

30 minutes

INGRÉDIENTS

10 produits

FAIRE

4 portions

Partager

- [Pinterest \(opens in new window\)](#)
- [Facebook \(opens in new window\)](#)
- [Twitter \(opens in new window\)](#)
- [Download \(opens in new window\)](#)
- [Print \(opens in same window\)](#)

## INGRÉDIENTS

- 600g de paleron de bœuf
- 2 oignons blancs
- 3 carottes
- 1 gousse d'ail
- 2 C. à s. de farine
- 50cl de vin rouge
- 1 bouquet garni
- 150g de lardons
- 150g de champignons de paris
- 2 c. à s. de sauce soja sucrée Suzi Wan

## PREPARATION :

1. Commencer par tailler la viande en cube de 5 cm de côté environ.
2. Tailler également les oignons finement et les carottes en rondelles. Ecraser la gousse d'ail.
3. Dans une cocotte à fond épais, faire revenir la viande, les lardons, les champignons de paris, l'oignon et les carottes dans le beurre. Ajouter l'ail et le bouquet garni.
4. Ajouter la farine puis déglacer avec le vin rouge et la sauce soja sucrée Suzi Wan .
5. Porter la cocotte à ébullition puis refermer avec le couvercle et laisser mijoter 2h30 à 3h sur feu moyen.
6. Remuer régulièrement et mouiller à l'eau si besoin. Servir chaud et déguster avec l'accompagnement de son choix : nouilles aux œufs, pommes de terre...

## LES AUTRES PRODUITS SUZI WAN®



### Saumon laqué à la sauce soja

TEMPS

45 min

INGRÉDIENTS

6 produits

[PLUS DE DÉTAILS](#)



### Bo Bun au boeuf

TEMPS

20 min

INGRÉDIENTS

11 produits

[PLUS DE DÉTAILS](#)



### Pad Thaï aux crevettes

TEMPS

25 min

INGRÉDIENTS

12 produits

[PLUS DE DÉTAILS](#)



### Vermicelles-chinois-boeuf

TEMPS

10mn

INGRÉDIENTS

11 produits

[PLUS DE DÉTAILS](#)



---

**Source URL:** <https://fr.suziwan.com/recipes/boeuf-bourguignon-lasiatique>