**Ragoût de bœuf au vin rouge**

**oignons
carottes
ail
racine de persil
beurre
origan
thym
romarin
poudre de paprika
poivre et sel
clous de girofle
baies de genévrier
feuille de laurier
tomates en conserve
concentré de tomates
ragoût de bœuf
farine fluide
vin rouge fruité
extrait de viande
bacon non salé
champignons blancs
huile d'olive**

Nettoyez les légumes et coupez les oignons, les carottes, les gousses d'ail et la racine de persil en brunoise très fine. Faites revenir les légumes dans une noix de beurre. Assaisonnez-les avec l'origan, le thym, le romarin, le paprika doux, le poivre et le sel. Ajoutez quelques clous de girofle, des baies de genièvre écrasées et une feuille de laurier. Ajoutez les tomates en conserve et un petit pot de concentré de tomates. Mélangez bien et versez la préparation dans un plat à gratin.

Farinez la viande et faites-la dorer de tous côtés dans une noix de beurre. Ajoutez la viande aux légumes et versez le vin rouge jusqu'à ce qu'il soit submergé. Ajoutez quelques gouttes d'extrait de viande (type OXO) ou de sauce Worcestershire.

Mettez la marmite à feu doux et laissez mijoter pendant deux heures, puis vérifiez que la viande est bien cuite.

Coupez le lard non salé en morceaux d'un centimètre de large. Faites-les frire dans un filet d'huile d'olive. Egouttez la graisse. Dans la même poêle, faites revenir les champignons émincés jusqu'à ce que toute l'humidité ait disparu.

Au moment de servir, mélangez la viande à ragoût avec le lard croustillant et les champignons. Servir avec des frites et de la mayonnaise.