

Bœuf Strogonoff et son gratin dauphinois



Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
1.8	Bavette d'ailou	~
15 centilitres	Crème liquide entière 35% mg	~
650 grammes	Fonds brun lié en boîte 600 g CHEF	0187731
1	Lait	~
20 grammes	Purée d'ail en pot 750 g KNORR PROFESSIONAL	0032540
50 grammes	Purée de poivron en pot 750 g KNORR PROFESSIONAL	~
700 grammes	Rondelles de pomme de terre réhydratables en sachet 750 g PANZANI PLUS	~
PM	Sel et Poivre	~

Étapes de préparation

- 1 Réaliser le gratin dauphinois en réhydratant les pommes de terre avec le lait. Badigeonner le fond de vos moules avec la mise en place ail et ajouter les pommes de terre réhydratées. Mettre en cuisson au four à 160°C pendant 25 minutes.
- 2 Découper la bavette d'ailou en piccata, la marquer en cuisson, décanter la viande et ajouter la purée de poivron puis mouiller avec le fond brun lié. Finir la sauce en ajoutant la crème liquide et laisser réduire jusqu'à consistance.
- 3 Dresser vos assiettes.

Le bon accord vin

Pour accompagner votre recette, nous vous proposons un Blaye Côtes de Bordeaux rouge en bouteille 75 cl CHÂTEAU DE REGUIGNON