



Boeuf au chocolat



Budget :



Ingrédients pour 10 Couverts

| Réf. | Libellé | Quantité |
|-------|--------------------------------------|------------|
| 5909 | Noix de joue de boeuf coupée 40/60 g | 1,5 Kilo |
| 3254 | Petits oignons blancs | 100 Gramme |
| 54018 | Mélange de champignons miniatures | 150 Gramme |
| 25118 | Penne cuite Zini | 500 Gramme |
| 27756 | Brunoise de légumes PassionFroid | 1 Kilo |
| | Jus de veau | 1,5 Litre |
| | Poudre de cacao | 35 Gramme |
| | Fleur de sel | PM |
| | Poivre | PM |
| | Huile | PM |

Recette

1. Cuire les noix de joue de boeuf sans sel et sans matière grasse, à 250°C sur grille au four à chaleur sèche
2. Réalisation de la suite culinaire : chemiser une casserole de matière grasse. Déposer la brunoise de légumes, les oignons grelots et le mélange de mini champignons. Terminer par le jus de veau et laisser mijoter 10 minutes. Poivrer
3. Placer les morceaux de noix de joue de boeuf dans la suite culinaire. Couvrir et laisser mijoter à feu doux pendant 1h15
4. Extraire une petite portion du jus de cuisson (1/5 du volume) dans un autre récipient pour ajuster le niveau de poudre de cacao. Le niveau atteint, verser le mélange chocolaté dans la casserole et laisser mijoter 15 min. Saler
5. Remonter en température les penne dans un bac gastro perforé au four vapeur