

Mijoté de bœuf bourguignon, purée fondante à l'échalote



Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
100 g	Beurre	~
1.5	Bœuf bourguignon	~
250 g	Carottes	~
15 g	Echalote lyophilisée en cube en boîte 155 g	0170861
1	Fonds de veau en brique 1 L CHEF	0220632
0.2	Huile de pépins de raisin en bouteille 1 L HUILERIE GID	0023412
1	Lait	~
1	Muscade moulue en boîte 430 g LA CASE AUX	0044246
300 g	Oignons	~
300 g	Purée de pomme de terre en sac 5 kg MAGGI MOUSLINE	0043466
20 g	Roux brun en boîte 1 kg KNORR	0042850
0.5	Vin de la Communauté Européenne rouge 11° en cubi 5 L	0031333

Étapes de préparation

- 1 Colorer les morceaux de viande avec le beurre et l'huile de pépins de raisin.
- 2 Ajouter les carottes émincées et les oignons puis faire revenir le tout avec la viande.
- 3 Ajouter le vin rouge et faire réduire, puis ajouter le fond de veau et faire à nouveau mijoter pendant 2h à 2h30.

- 4 En fin de cuisson, lier le mijoté de bœuf avec le roux brun.
- 5 Réaliser la purée de pommes de terre selon les conseils de mise en œuvre.
- 6 Assaisonner la purée de pommes de terre avec la noix de muscade moulue et les échalotes.
- 7 Ajouter le beurre progressivement et vérifier l'assaisonnement.
- 8 Vérifier l'assaisonnement du bœuf et dresser à votre convenance.

Le bon accord vin

Pour accompagner votre recette, nous vous proposons un Côtes de Bourg rouge AOC en bouteille 75 cl CHÂTEAU LA CROIX DES BLAIS