Baeckeoffe à emporter

Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
155050	Rôti de porc échine VPF 2,7 kg env. Bleu-Blanc-Coeur	500 Gramme
196476	Bœuf braisé assaisonné cuit 2,6 kg env.	500 Gramme
213215	Sauté d'agneau 40/60 g	500 Gramme
177674	Pomme de terre Anna 60 g	10 Pièce
9970	Poireaux rondelles 2,5 kg Bonduelle	500 Gramme
66066	Carottes rondelles BIO 2,5 kg	500 Gramme
7468	Oignons émincés 2,5 kg Bonduelle	400 Gramme
	Pommes de terre	500 Gramme
	Bouillon de boeuf	2 Litre
	Vin blanc	35 Centilitre
	Huile de colza	10 Centilitre
	Poivre en grain	20 Gramme
	Fleur de sel, feuille de laurier	PM

Etapes de préparation

1. Mettre à mariner les viandes coupées en cubes de 2 cm sur 2 cm avec le vin blanc, les feuilles de laurier et les poireaux émincés. Réserver en chambre froide positive à couvert pendant 24h.
2. Faire revenir les oignons dans l'huile pour faire une petite coloration puis ajouter les viandes marinées avec la garniture aromatique. Déglacer avec la marinade puis le bouillon de viande. Rectifier l'assaisonnement et laisser cuire pendant 2h à couvert.
3. Après cette première cuisson, effectuer le montage en bocal en couche de légumes et de viandes.
4. Finir avec les pommes de terre Anna, ajouter le jus de cuisson, puis refaire cuire pendant 1h pour finir la cuisson à découverte.

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur. Photo non contractuelle - suggestion de présentation

Baeckeoffe à emporter

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur. Photo non contractuelle - suggestion de présentation