

Macaronade de joue de bœuf



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 personnes

Référence	Ingrédients	Quantité
5909	Noix de joue de boeuf coupée 40/60 g	2 Kilo
25118	Penne cuite 1 kg Zini	1.5 Kilo
22512	Tomates en cubes 2,5 kg PassionFroid	300 Gramme
14029	Oignons en cubes 2,5 kg	500 Gramme
20086	Ail coupé 500 g PassionFroid	50 Gramme
	Fond de bœuf	1.5 Litre
	Vin rouge, huile d'olive, bouquet garni	PM
	Sel, poivre	PM

Etapas de préparation

- 1 Faire revenir l'oignon et la joue de bœuf.
- 2 Ajouter la tomate, le vin rouge, le concentré de tomates, le fond de bœuf et le bouquet garni.
- 3 Laisser mijoter à feu doux pendant 3 heures.
- 4 Rectifier l'assaisonnement.
- 5 Servir avec les penne.

Le marquage sur grille au four de la viande à 250°C permettra de garder un maximum d'humidité dans la viande en la cicatrisant en périphérie.

Franck L'Hermerier, Conseiller culinaire PassionFroid Languedoc-Roussillon