

Bœuf Tex Mex aux épices et ses petits légumes



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 personnes

Référence	Ingrédients	Quantité
155031	Sauté de bœuf VBF 40/60 g Bleu-Blanc-Coeur	1.6 Kilo
268635	Poêlée Tex Mex 2,5 kg Bonduelle	2.5 Kilo
252899	Duo de poivrons rouges et jaunes grillés en lanières 1 kg Bonduelle	400 Gramme
7468	Oignons émincés 2,5 kg Bonduelle	400 Gramme
	Chorizo coudé	200 Gramme
	Maïs	300 Gramme
	Riz cuit	500 Gramme
	Bouillon de bœuf	2 Litre
	Coulis de tomate	1 Litre
	Huile de colza	20 Centilitre
	Sel	PM

Etapas de préparation

- 1 En sauteuse, faire suer jusqu'à coloration les oignons à l'huile. Ajouter le chorizo coupé en cube, le duo de poivrons, déglacer avec le bouillon de bœuf puis ajouter le coulis de tomate. Cuire 20 min.
- 2 Cuisson du sauté de bœuf sur grille au four à 250°C jusqu'à coloration, puis l'ajouter dans la suite culinaire. Cuisson à couvert 2 heures.
- 3 Après les 2 heures de cuisson, ajouter le maïs et rectifier l'assaisonnement. Laisser mijoter 20 min.
- 4 Remettre en température le riz et la poêlée Tex Mex.

Bœuf Tex Mex aux épices et ses petits légumes

L'atuce du chef



Le marquage en cuisson sur grille permet une meilleure caramélisation des sucs de la viande pour une viande plus moelleuse et juteuse.

Laurent Lapierre, conseiller culinaire PassionFroid