

# Sauté de bœuf aubergines et tomates marinées façon daube, laitue braisée



Coût :

€ € €

## Ingrédients pour 10 personnes

Référence	Ingrédients	Quantité
222318	Sauté de boeuf VBF BIO 60 g env.	1.3 Kilo
216472	Poitrine fumée tranchée VPF 400 g	10 Tranche
264063	Aubergines grillées en tranche 1 kg Service Bonduelle	400 Gramme
178267	Tomates cerises séchées marinées égouttées 1 kg	400 Gramme
287783	Brunoise duo de carottes 2,5 kg Bonduelle	400 Gramme
98623	Oignons émincés préfaits 1 kg Bonduelle	300 Gramme
3254	Petits oignons blancs 2,5 kg	200 Gramme
20086	Ail coupé 500 g Sélection du Quotidien	50 Gramme
	Laitue	5 Pièce
	Jus de veau	1 Litre
	Brin de romarin	2 Pièce
	Huile d'olive	25 Centilitre

## Etapas de préparation

- 1 Faire sauter le bœuf en sauteuse à l'huile d'olive jusqu'à petite coloration. Egoutter la viande après cuisson.
- 2 Faire suer les oignons dans la sauteuse, ajouter le romarin, l'ail, la brunoise duo de carottes. Déglacer à l'eau et ajouter le fond de veau et les petits oignons blancs.
- 3 Ajouter le bœuf dans la suite culinaire à feu moyen pendant 1h30.
- 4 Ajouter les aubergines et les tomates marinées et rectifier l'assaisonnement. Fin de cuisson 30 à 40 min.
- 5 Laver la laitue, la couper en deux, la passer au four vapeur 10 min., puis former comme une endive bien pressée. La rouler avec une tranche de lard et mettre en bac gastro avec une louche de sauce de la daube. Braiser au four à 165°C pendant 20 min.

# Sauté de bœuf aubergines et tomates marinées façon daube, laitue braisée

## L'astuce du Chef

---



Pour gagner du temps, possibilité de passer la viande sur grille au four à 250°C.

Laurent Lapierre, conseiller culinaire PassionFroid