



BOEUF BOURGUIGNON

par le Chef David Cocker

UTILISE : CUBES DE BOEUF ENTIÈREMENT CUIT DE REUVEN

Prep & Cuisson : 180 minutes

Portions : 5-6

INGRÉDIENTS

3 1/2 lb de cubes de bœuf entièrement cuit de Reuven, de 3/8 po ou 3/4 po (code de produit B03693 ou B03599), décongelés
6 oz (170 g) de bacon, grossièrement haché
2 c. à table (30 mL) d'huile d'olive vierge extra
1 c. à thé (5 mL) d'assaisonnements à l'italienne
Sel et poivre au goût
2 gros oignons jaunes, coupés en tranches épaisses
1 grosse carotte, coupée en tranches de 1/2 pouce d'épaisseur
4 gousses d'ail, pelées et émincées
1 lb (454g) de champignons, de Paris ou cremini, coupés en quartiers
2 c. à table (30 mL) de farine tout usage
2 tasses (500 mL) de vin rouge sec (merlot, chianti ou pinot noir)
3 tasses (750 mL) de bouillon de bœuf
2 c. à table (30 mL) de pâte de tomates
2 feuilles de laurier
2 c. à thé (10 mL) de feuilles de thym
1/4 tasse (60 mL) de persil, haché

PRÉPARATION

Utiliser une marmite à fond épais, comme un four hollandais. Faire chauffer 2 cuillères à table d'huile à feu moyen-vif (assez chaude pour saisir la viande). Décongeler les cubes de bœuf entièrement cuit de Reuven (au moins 30 min.) et les éponger avec des essuie-tout. Saupoudrer et frotter le sel, le poivre et les assaisonnements à l'italienne sur la viande. Ajouter les cubes de bœuf et les faire frire de chaque côté pendant 1 minute. Retirer le bœuf bruni de la marmite et réduire à feu moyen.

Faire sauter le bacon à feu moyen pendant 3 minutes, jusqu'à ce qu'il soit croustillant et doré, puis mettre le bacon dans le plat avec le bœuf.

Ajouter les oignons dans la poêle et faire cuire pendant environ 5 à 10 minutes, jusqu'à ce qu'ils commencent à dorer. Ajouter l'ail, les champignons et les carottes et les mélanger aux oignons. Une fois le tout combiné, ajouter la farine et la pâte de tomates, et faire cuire à feu moyen en remuant pendant 2 à 3 minutes.

Incorporer lentement le vin rouge et le bouillon de bœuf dans la marmite tout en remuant. Ajouter le bœuf et le bacon dorés ainsi que le thym et les feuilles de laurier.

Porter à ébullition, puis baisser le feu le plus bas possible pour que le tout continue de mijoter légèrement, couvert.

Faire cuire pendant 2 à 3 heures, ou plus, jusqu'à ce que la viande soit tendre. Goûter pour vérifier l'assaisonnement et ajouter du sel et du poivre, si désiré.

Garnir de persil et servir avec de la purée de pommes de terre, du riz ou des nouilles.



Pour plus de renseignements concernant la gamme complète de produits reuven, visitez notre site web à www.reuven.com.