



GARNITURE POUR PÂTÉ CHINOIS

par le Chef David Cocker

UTILISE : BŒUF HACHÉ MAIGRE ENTIÈREMENT CUIT DE REUVEN

Prep & Cuisson : 60 minutes

Portions : 4-5

INGRÉDIENTS

11 oz (312 g) de bœuf haché maigre entièrement cuit de Reuven (code de produit B03737)

2 c. à table (30 mL) d'huile de canola

1,5 oz (43 g) d'oignon blanc, dés de 1/4 po

1,5 oz (43 g) de carottes, dés de 1/4 po

2 gousses d'ail, émincées

1,5 oz (43 g) de céleri, dés de 1/4 po

3 c. à table (45 mL) de vin rouge

13,5 oz liq. (400 mL) de bouillon de bœuf

Sel et poivre

0,7 oz (20 g) de fécule de maïs

2 c. à table (30 mL) d'eau

1,5 oz (43 g) de pois

1,5 oz (43 g) de maïs

PRÉPARATION

Chauffer l'huile de canola dans le rondou, ajouter le bœuf haché et le faire sauter pendant 2 à 3 minutes jusqu'à ce qu'il soit bruni.

Ajouter l'oignon, les carottes, l'ail, le céleri, le vin rouge, le bouillon de bœuf, le sel et le poivre.

Porter à ébullition et laisser mijoter pendant 15 minutes

Préparer une pâte liquide de fécule de maïs, mélanger simplement l'eau et la fécule de maïs jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Ajouter la pâte liquide de fécule de maïs au mélange de bœuf tout en remuant, laisser mijoter pendant 2 minutes.

Ajouter les petits pois et le maïs au mélange de bœuf.

Transférer dans un contenant propre et laisser refroidir à température ambiante pendant 30 minutes maximum avant de le transférer au réfrigérateur.



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