



SANDWICH AU BŒUF DÉCHIQUETÉ BBQ

par le Chef David Cocker

UTILISE : BŒUF DÉCHIQUETÉ ENTIÈREMENT CUIT DE REUVEN

Prep & Cuisson : 100 minutes

Portions : 12-15

INGRÉDIENTS

3 lb (1,36 kg) de bœuf déchiqueté entièrement cuit de Reuven (code de produit B03740)
1 3/4 tasse (420 mL) de bouillon de bœuf
1 oignon moyen, tranché finement
1 branche de céleri, hachée
3/4 tasse (180 mL) de ketchup
1/4 tasse (60 mL) de cassonade tassée
2 c. à table (30 mL) de vinaigre blanc
1 c. à thé (5 mL) de sel
1 c. à thé (5 mL) de moutarde moulue
1 c. à thé (5 mL) de sauce Worcestershire
2 gousses d'ail, émincées
1 feuille de laurier
1/2 c. à thé (3 mL) de paprika
12 à 15 petits pains Kaiser, grillés

PRÉPARATION

Dans un four hollandais, à feu moyen, ajouter l'oignon et le céleri et les faire sauter jusqu'à ce qu'ils soient ranslucides. Ajouter le bœuf déchiqueté entièrement cuit de Reuven et le bouillon de bœuf, puis porter à ébullition. Réduire le feu; couvrir et laisser mijoter pendant 1 à 1 1/2 heure.

Incorporer le ketchup, la cassonade, le vinaigre, le sel, la moutarde, la sauce Worcestershire, la feuille de laurier et porter à ébullition. Réduire le feu; couvrir et laisser mijoter pendant 30 minutes. Jeter la feuille de laurier. Servir le bœuf sur les petits pains avec vos garnitures préférées.



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