

Sauté émincé de bœuf façon bourguignon

Cuisson de nuit

Difficulté :  Bio :  Local : 
Temps :  Label :  Fait maison : 

pour 100 convives Adolescents - 207 gr.



| Ingrédients | Quantité |
|------------------------------------------------|-------------|
| - Bœuf - VBF bbc Collier Basse côte sauté brut | 12.000 kg |
| - Vin rouge cuisine | 3.000 litre |
| - Champignon surgelé | 1.500 kg |
| - Oignons surgelé | 1.200 kg |
| - Brunoise légume surgelé | 1.200 kg |
| - Lardons Fumés - cru brut | 0.500 kg |
| - Farine de blé déshydraté | 0.400 kg |
| - Concentré tomates double appertisé | 0.300 kg |
| - Huile de tournesol | 0.200 litre |
| - Ail haché surgelé | 0.150 kg |
| - Sel blanc fin déshydraté | 0.080 kg |
| - Poivre blanc moulu déshydraté | 0.080 kg |
| - Bouquet garni déshydraté | 0.050 kg |

Progression de la recette

- Rissoler la brunoise 10% du poids de la viande dans l'huile avec coloration;
- Ajouter le concentré de tomates;
- Mouiller avec l'eau et le vin rouge à 50% du poids de la viande;
- Intégrer progressivement la viande de façon à maintenir la préparation en ébullition et saler à hauteur de 5 à 8 grammes par kg de viande et 0.5 gr de poivre par kg de viande;
- Ajouter les champignons émincés, les petits oignons, le bouquet garni et l'ail;
- Placer la sonde au fond de la cuve;
- Lancer en cuisson longue sur VCC programme marmite en continu température cible 78°C;
- Le lendemain, décanter la viande;
- Lier la sauce à l'aide d'un blanc et saucer sur les morceaux de viande;
- Maintenir à + 63°C jusqu'au service.

Grammage portion (1 pers.) : 207 g
Coût portion (1 pers.) : 1.33 €

Valeurs nutritionnelles :

| | |
|------------------------------------------|-----------------------|
| Protéines : 26.14 g | Energie : 174.02 Kcal |
| Lipides : 4.83 g (dont ajoutés : 5.80 g) | 727.39 Kj |
| Glucides : 6.50 g (dont sucres : 0.98 g) | Calcium : 19.13 mg |
| P / L : 5.41 | Sel : 999.84 mg |

Allergènes :

- Présence : gluten, arachide, celeri, sulfites.
- Trace : aucun