

Bœuf bourguignon



Ingrédients

3,5 kg (7 lb) de cubes de bœuf à mijoter
2,625 litres (10 1/4 tasses) de sauce demi glace prête à l'emploi*
250 ml (1 tasse) d'huile de canola
1 conserve de 156 ml (5,5 onces) de pâte de tomate
4 conserves de 284 ml (10 onces) de champignons entiers
500 ml (2 tasses) de carottes tranchées
500 ml (2 tasses) d'oignons perlés
250 ml (1 tasse) de bacon cuit coupé en dés
Poivre du moulin au goût
4 feuilles de laurier

Préparation

- 1- Saisir la viande dans 125 ml (1/2 tasse) d'huile de canola et bien la colorer.
- 2- Ajouter la pâte de tomate et réserver.
- 3- Suer les légumes avec le reste de l'huile sans les colorer et réserver.
- 4- Mélanger la base demi-glace avec l'eau froide.
- 5- Amener la demi-glace à ébullition et ajouter la viande et les légumes.
- 6- Cuire au four à 350 °F (180 °C) environ 2 heures ou jusqu'à tendreté de la viande.
- 7- Bien mélanger quelque fois en cours de cuisson.
- 8- Vérifier l'assaisonnement et servir.

*Préparation de la sauce demi-glace

400 g (3 tasses) de base pour sauce demi-glace (MC-12004)
2,25 litres (9 tasses) d'eau froide

Rendement : Donne environ 18 à 20 portions de 300 g de mélange

Suggestions d'accompagnement : Pâtes alimentaires ou pommes de terre

À noter : Cette recette ne contient aucun MSG