Bœuf braisé à l'ancienne

Ingrédients	20 portions	40 portions	60 portions
Cubes de bœuf à mijoter	3,5 kg (7,5 lb)	7 kg (15 lb)	10,5 kg (22,5 lb)
Base demi-glace MC12004	400 g (3 tasses)	800 g (6 tasses)	1,2 kg (9 tasses)
Huile de canola	250 ml (1 tasse)	500 ml (2 tasses)	750 ml (3 tasses)
Pâte de tomate	1 petite conserve de (156 ml) 5,5 onces	2 petites conserves de (156 ml) 5,5 onces	3 petites conserves de (156 ml) 5,5 onces
Eau froide	2,25 l (9 tasses)	5 l (18 tasses)	7,25 l (27 tasses)
Champignons tranchés	4 conserves de 284 ml (10 onces)	8 conserves de 284 ml (10 onces)	12 conserves de 284 ml (10 onces)
Carottes en dés	500 ml (2 tasses)	1 l (4 tasses)	1,5 l (6 tasses)
Oignon rouge en dés	500 ml (2 tasses)	1 l (4 tasses)	1,5 l (6 tasses)
Poivre moulu	Au goût	Au goût	Au goût

Préparation

1- Saisir la viande dans la moitié de l'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 de canola sans les colorer et réserver.
4- Mélanger la base demi-glace avec l'eau froide.
5- Amener à ébullition et ajouter la viande et les légumes.
6- Cuire au four à couvert à 350 °F (180 °C) environ 2 heures ou jusqu'à tendreté de la viande.
7- Bien mélanger en cours de cuisson.
8- Vérifier l'assaisonnement et servir.

Suggestions d'accompagnement : Pâtes alimentaires ou pommes de terre

À noter : Cette recette ne contient aucun MSG