Carbonnade de Boeuf à la Bière de Garde et au pain d'Epice en Manger-Main

La Bière de Garde est un type de bière de fermentation haute originaire du Nord de la France. Elle est souvent plus alcoolisée que les autres bières.

...

Ingrédients

Ingrédients

Progression

Macreuse	0.7 kg
Carotte	0.15 kg
Oignon	0.15 kg
Vergeoise	0.01 kg
Pain d'épices	0.04 kg
Maille Vinaigre de Vin de Xérès "Réserve" 50 cl - 7°	0.1 l
Bière	0.5 l
Crème liquide U.H.T	1.0 dl
Eau	0.4 l
Knorr Jus de Veau Lié Déshydraté Boîte 750g jusqu'à 30L	0.03 kg
Knorr Préparation pour terrines soufflés gratins seau 3,2kg	0.38 kg
Pomme de terre	1.0 kg

Knorr Mise en place Bouquet de Provence 340g	0.01 kg
Knorr Professional Purée d'Ail Pot 750g	0.02 kg
Amora Moutarde de Dijon - Seau 5 kg	0.04 kg

La Bière de Garde est un type de bière de fermentation haute originaire du Nord de la France. Elle est souvent plus alcoolisée que les autres bières.

...

Mode opératoire

1 **Progression**

Faire revenir les morceaux de viande dans la matière grasse avec les oignons et les carottes émincés.
Ajouter la vergeoise et le pain d'épices émietté.
Déglacer avec le VINAIGRE DE XERES MAILLE, puis mouiller avec la bière et le JUS DE VEAU KNORR reconstitué.
Cuire à feu doux pendant 2H30.
Cuire les pommes de terre au four vapeur.
Ecraser puis mixer avec la crème et 180 g de TERRINE SOUFFLE ET GRATIN KNORR
Plaquer et cuire au four vapeur à 80°C à couvert pendant 15 minutes.
Réserver au chaud.
Passer la sauce au chinois; ajouter la MISE EN PLACE BOUQUET DE PROVENCE KNORR, la PUREE D'AIL KNORR et la MOUTARDE DE DIJON AMORA; réserver.
Mixer la viande et la sauce avec TERRINE SOUFFLE ET GRATIN KNORR restant, mouler et ajouter un film et cuire au four vapeur à 80°C pendant20 minutes.
A l'aide d'emporte pièce de votre choix découper la viande ainsi que la pomme de terre et dresser sur assiette.
Répartir la sauce.

2 **Dressage**

A l'aide d'emporte pièce de votre choix découper la viande ainsi que la pomme de terre et dresser sur assiette.
Répartir la sauce.

Plats

© 2023 Unilever Food Solutions | Tous droits réservés