



Bœuf en D

Aux poivrons et aux olives



5,20 € la verrine (190 g)

Ingrédients : 70 % viande de bœuf charolais, bouillon (eau, sel, thym, poivre, oignons, ail), 5% poivrons, 5 % olives

Aux raisins et aux amandes



12,50 € la marmite (500 g)

Ingrédients : 70 % viande de bœuf charolais, bouillon (eau, sel, thym, poivre, oignons, ail), 5% de raisins secs et 2% d'amandes

Composition

Le bœuf en D est cuisiné dans le **jarret de bœuf** ; c'est un morceau très maigre et assez gélatineux, riche en saveurs.

Fabrication artisanale : sans arôme artificiel, sans conservateur, sans colorant

Présence possible d'allergènes : produits fabriqués dans un atelier qui utilise du gluten, des œufs, de la moutarde, du lait, des fruits à coque, du vin (sulfites)...

Conseils de préparation

Les bœufs en D (ou Cube de bœuf) se déguste chaud ou froid ; simplement à picorer en apéritif, pour incrémenter une salade ou accompagner des pâtes, du riz, de la purée... ou autre féculent.

Les bœufs en D se cuisinent très bien en quiche, en pizza ou en cake (ils peuvent facilement remplacer les dés de jambon ou les lardons).

Pour les réchauffer plusieurs solutions :

Au four : Etaler le contenu dans un plat, faire griller les bœuf en D pendant 15 à 20 min dans un four à 200°C.

Micro-onde : enlever le couvercle, couvrir d'un film plastique étirable ou d'une cloche / faire chauffer 2 fois 1,5 min à 750W en remuant entre les deux.

A réchauffer au bain marie : ouvrir la verrine et remettre le couvercle, mettre la verrine dans une casserole d'eau, porter à ébullition et laisser réchauffer pendant 10 min environ. Penser à remuer pour faciliter la répartition de la chaleur.

A la casserole : Vider le contenu de la verrine dans une casserole, porter à ébullition puis réduire le feu et laisser mijoter quelques minutes pour faire réduire la sauce.

Conseils de conservation

A conserver à température ambiante avant ouverture ou au réfrigérateur.

A conserver au réfrigérateur entre 4 et 6°C après ouverture pendant 3 ou 4 jours.

Idée recette pour 6 personnes

Bœuf en Cake

Ingrédients

150g de farine, 1 sachet de levure,
125 cl de lait, 5 cl d'huile, 3 œufs, sel, poivre,
70g de gruyère, 1 verrine de 190g de bœuf en D
(raisins, amandes ou poivrons, olives).



Préparation

Mettre dans un saladier la farine, la levure, le lait, l'huile, les œufs, le sel, le poivre. Mélanger le tout. Incorporer le gruyère, mélanger. Découper les dés de bœuf puis mélangez-les au reste de la préparation. Mettre le tout dans un moule à cake au four pendant 40 min à 180°C (thermostat 6).

Astuces

Pour plus de saveurs, rajouter quelques morceaux de poivrons et d'olives ou de raisins secs et d'amandes dans la préparation correspondante.

Bœuf en Quiche

Ingrédients

3 œufs, 200 ml de lait, 150 ml de crème,
1 pincée d'aromates (persil-thym-ciboulette),
sel, poivre, 1 pâte feuilletée, 1 verrine de bœuf en D 190g,
1 cuillère à soupe d'huile d'olive, 25g de gruyère râpé.



Préparation

Mélanger dans un saladier les œufs, le lait, la crème, les aromates, l'huile d'olive. Saler et poivrer. Vider la verrine de Bœuf en D dans une assiette. Redécouper les dès de bœuf, étaler la viande sur le fond de la pâte feuilletée. Vider l'appareil sur la viande, saupoudrer de gruyère râpé. Mettre au four à 180°C pendant 35 min.

Astuces

Pour plus de saveurs rajouter quelques raisins secs et quelques amandes effilées ou des poivrons et des olives.

Bon appétit !