



Les Bœufs Bourguignons

Bœuf Bourguignon au vin de Bourgogne



8,50 € la marmite

Pour 2 ou 3 personnes - 500g

Escarboeuf



10,50 € la marmite

Ingrédients : 57 % viande de bœuf charolais, 16 % vin rouge de Bourgogne Pinot noir (sulfites), eau, carottes, oignons, farine, sel, persil, ail, poivre, thym.

Ingrédients : 54 % viande de bœuf charolais, 12 % vin rouge Bourgogne Pinot Noir (sulfites), 9 % escargots, eau, carottes, oignons, farine, beurre, sel, persil, ail, poivre, thym.

Composition

Fabrication artisanale :

- sans arôme artificiel, sans conservateur, sans colorant
- les carottes et les oignons sont frais

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

Ces produits sont à base de viande bovine. Ils se font réchauffer et s'accompagne, par exemple, de pomme de terre vapeur, de gratin dauphinois, de tagliatelles, de riz, de purée ou tout autre légume ou féculent.

Pour les réchauffer plusieurs solutions :

Micro-onde : enlever le couvercle, couvrir d'un film plastique étirable percé un trou de cheminé / faire chauffer 2 fois 3 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 alors le contenu de la marmite dans la casserole, porter à ébullition puis réduire le feu et laisser mijoter plusieurs minutes pour faire réduire la sauce jusqu'à obtenir la consistance désirée. **Attention le feu doit être assez doux et penser à remuer régulièrement car la sauce est à base de farine et attache donc plus facilement.**

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 4 personnes

Escarboeuf sur son lit de tagliatelles rouges et vertes

Temps de préparation : 25 min

Coût par personne : 6,00€

Ingrédients

3 carottes

2 courgettes

300g de tagliatelles

2 marmites de 500g d'Escarboeuf « Le charolais dans l'assiette »

8 tranches de pain

2 gousses d'ail



Préparation

Éplucher les carottes et les courgettes, les couper en lamelle (utiliser l'économe) pour faire comme des tagliatelles. Les faire cuire séparément dans de l'eau frémissante pendant 10 min pour les carottes et 5 min pour les courgettes. Les rincer à l'eau froide.

Frotter les tranches de pain avec une gousse d'ail, faire griller les tranches de pain.

Faire cuire les tagliatelles.

Faire réchauffer les marmites d'Escarboeuf à la casserole. Vider alors le contenu de la marmite dans la casserole, porter à ébullition puis réduire le feu et laisser mijoter plusieurs minutes pour faire réduire la sauce jusqu'à obtenir la consistance désirée.

Faire réchauffer les tagliatelles de légumes dans une poêle avec une noisette de beurre.

Dresser les assiettes. Mélanger les tagliatelles et les lamelles de légumes, faire un lit au fond de l'assiette.

Déposer au centre 3 ou 4 morceaux des viandes et les escargots tout autour avec un peu de sauce. Décorer avec les tranches de pains.

Bon appétit !