



Les Cuisinés de Bœuf

Cuisiné de bœuf aux deux moutardes



9,50€ la marmite (Pour 2 ou 3 personnes - 500g)

Ingrédients : 57 % viande de bœuf charolais, eau, carottes, oignons, farine, 2% de moutarde de Dijon, 2% de moutarde à l'ancienne, sel, persil, ail, thym, poivre.

Composition

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

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.

Certain trouveront qu'il y a trop de sauce ou que celle-ci est trop liquide. **Faire alors réchauffer le cuisiné de bœuf 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 désirer.

Attention le feu doit être assez doux et penser à remuer régulièrement pour éviter que le cuisiné de bœuf n'attache.

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.

Cuisiné de bœuf aux cassis



Ingrédients : 57 % viande de bœuf charolais, vin rouge, 7% cassis, eau, oignons, farine, crème de cassis, sel, persil, ail, thym, poivre.

Idée recette pour 4 personnes

Bœuf aux deux moutardes sur son lit de pommes de terre

Temps de préparation : 25 min

Coût par personne : 5.00€

Ingrédients

4 carottes

10g de beurre

300g de pommes de terre

2 marmites de 500g de Cuisiné de bœuf aux deux moutardes « Le charolais dans l'assiette »



Préparation

Faire cuire les pommes de terre et les carottes à la cocotte-minute (10 min), les couper en rondelles, faire revenir le tout à la poêle.

Faire réchauffer les marmites de bœuf aux deux moutardes 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.

Dresser l'assiette selon votre goût en déposant, les carottes, les pommes de terre et 3 ou 4 morceaux de bœuf avec un peu de sauce.

Bon appétit !