


## ESTOUFFADE DE BŒUF BOURGUIGNON

Temps de préparation	: 1 h
Temps de cuisson	: 2 h à 2 h 30
Nombre de couverts	: 100
Mode de cuisson	: A l'étouffée
Matériel de cuisson	: Sauteuse/four mixte
Poids par personne	: 160 à 180 g
Calories	: 460 kcal

Denrées	Poids	Méthode de fabrication
Bœuf (gîte)	16 kg	<ul style="list-style-type: none"> <li>- En sauteuse, faire revenir séparément les morceaux de viande et la mirepoix, égoutter, réserver à + 63°C.</li> <li>- Dégraisser la sauteuse, éliminer les particules carbonisées.</li> <li>- Remettre en sauteuse la viande et la mirepoix, singer.</li> <li>- Déglacer au vin rouge, porter à ébullition quelques minutes.</li> </ul> <p><b>Cuisson :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 1<sup>re</sup> méthode (en sauteuse)               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Mouiller avec le fond brun clair, ajouter le bouquet garni, l'ail écrasé et l'assaisonnement.</li> <li>- Porter à ébullition, écumer, laisser cuire à couvert pendant 2 h à 2 h 30 environ, contrôler la cuisson.</li> <li>- Au terme de la cuisson, décanter la viande en bacs GN de service, ajouter la garniture.</li> <li>- Dépouiller et dégraisser la surface du fond de cuisson.</li> </ul> </li> <li>- Laisser réduire jusqu'à l'obtention du volume (12 l) et de la consistance désirés, chinoiser la sauce sur la viande, réserver au chaud à + 63°C.</li> </ul> <p>2<sup>e</sup> méthode (à four mixte)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Répartir les morceaux de viande, la mirepoix et le déglacage dans les 4 bacs GN de cuisson.</li> <li>- Ajouter l'ail et l'assaisonnement.</li> <li>- Mouiller avec le fond brun clair, 3 litres par bac.</li> <li>- Piquer la sonde à cœur d'un morceau de viande, couvrir.</li> <li>- Cuire à four mixte à + 170°C pendant 2 heures environ.</li> <li>- Atteindre + 95/97°C à cœur, contrôler la cuisson.</li> <li>- Au terme de la cuisson :               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Dégraisser et dépouiller la surface.</li> <li>- Ajouter la garniture, réserver au chaud à + 63°C.</li> </ul> </li> </ul> <p><b>Garniture :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Cuire au four, à + 185°C, la poitrine fraîche détaillée.</li> <li>- Glacer à brun les petits oignons (voir recette de base).</li> <li>- Déboîter et égoutter les champignons.</li> </ul> <p><b>NB :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- On peut faire mariner la viande avec les aromates dans le vin rouge depuis la veille.</li> </ul>
Fond brun clair 	14 l	
Huile	1 l	
Carottes	1,5 kg	
Oignons	1,5 kg	
Farine	500 g	
Vin rouge	3 l	
Ail haché	200 g	
Bouquet garni	1 pc	
ou herbes de Provence	30 g	
Sel	QS	
Poivre	QS	
<b>Garniture :</b>		
Champignons	1 bt 5/1	
Petits oignons	3 kg	
Lardons poitrine fraîche	3 kg	
Persil	200 g	
Beurre	400 g	
<b>Matériels utilisés</b>		
Sauteuse 4 bacs GN 1/1 x 100 2 passoires inox, chinois 4 bacs GN 1/1 x 100 perforés Sonde de cuisson		
<i>Le lecteur se reportera aux recommandations du fabricant pour la préparation des fonds ou des produits déshydratés.</i>		