



bel Foodservice

Bœuf Bourguignon

avec La vache qui rit® Formule Plus

Le + produit

La vache qui rit® Formule Plus permet de réhydrater les mixés pour une déglutition facilitée.



Texture entière



●●● Ingrédients pour 10 personnes

Viande :

- Viande à bourguignon 1,400 kg
- Huile 0,030 L
- Carottes 0,200 kg
- Oignons 0,200 kg
- Champignons de Paris 0,200 kg
- Lardons 0,100 kg
- Vin rouge 0,5 L
- Fond brun lié 0,5 L
- Persil

Accompagnement :

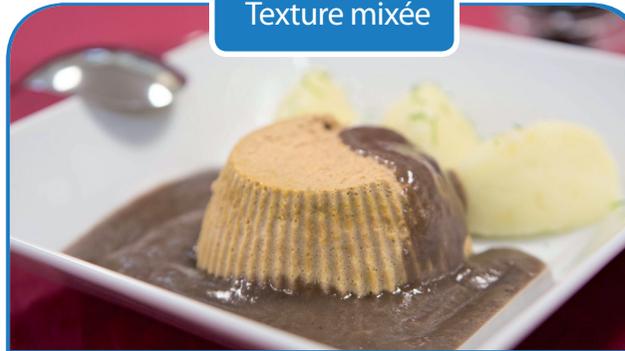
- Pommes de terre cuites vapeur 1 kg
- La vache qui rit® Formule Plus 0,100 kg
- Lait 0,300 L

●●● Mise en œuvre

1. Colorer les morceaux de viande à l'huile.
2. Décarter et suer la garniture aromatique détaillée en fine mirepoix. Déglacer au vin rouge, porter à ébullition et ajouter le fond brun lié.
3. Immerger les morceaux de viande, ajouter les gousses d'ail et le bouquet garni. Assaisonner et cuire de manière classique ou à basse température (entre 66°C et 80°C) en fonction du temps disponible.
4. Décarter la viande. Réduire la sauce et réaliser une liaison si nécessaire avec féculé.
5. Confectionner la purée en cuisant les pommes de terre au four vapeur. Mouliner avec une grille fine et détendre avec le lait et La vache qui rit® Formule Plus.

Le couple temps/température permettra de solubiliser le collagène et d'obtenir une viande particulièrement tendre. Une cuisson à 66°C permettra d'obtenir un meilleur rendement.

Texture mixée



●●● Ingrédients pour 10 personnes

Viande :

- Bœuf bourguignon 0,500 kg
- La vache qui rit® Formule Plus 0,125 kg
- Lait 0,300 L
- Œufs 0,075 kg

Accompagnement :

- Pommes de terre cuites vapeur 1 kg
- La vache qui rit® Formule Plus 0,100 kg
- Lait 0,300 L

●●● Mise en œuvre

1. Mixer à chaud la viande en ajoutant La vache qui rit® Formule Plus. Lisser avec le lait, incorporer les œufs et mélanger.
2. Rectifier l'assaisonnement et mouler sur la base de 90-100 g /pers.
3. Cuire 15 minutes à 90°C environ ou 10 minutes à 100°C.
4. Servir avec la purée de pommes de terre réalisée comme pour la texture entière.

Texture mixée-reconstituée



RECETTE ADAPTÉE AU MANGER-MAIN

●●● Ingrédients pour 10 personnes

Viande :

- Sauté de bœuf 1,050 kg
- La vache qui rit® Formule Plus 0,200 kg
- Huile de colza 0,010 L
- Bouillon 0,500 L
- Agar-agar 0,026 kg
- Sel- Poivre

Accompagnement :

- Carottes 1 kg
- Céleri 1,600 kg
- La vache qui rit® Formule Plus 0,200 kg
- Huile de colza 0,190 L
- Sucre 0,030 kg
- Sel 0,022 kg
- Cumin : une pincée
- Agar-agar 0,067 kg

●●● Mise en œuvre

Pour la viande :

1. Cuire à 82°C pendant 14 heures le bœuf dans son bouillon.
2. Mixer les morceaux de bœuf en ajoutant du bouillon. Ajouter l'huile de colza et La vache qui rit® Formule Plus. Assaisonner et ajouter l'agar-agar.
3. Thermosceller et pasteuriser à 90°C pendant 20 minutes. Procéder à un refroidissement rapide.

Pour la garniture :

4. Cuire les carottes et le céleri 40 minutes à 85°C au cuit-vapeur.
5. Mixer les carottes avec 0,011 kg de sel, le cumin, 0,030 kg de sucre, 0,090 L d'huile de colza et 0,100 kg de La vache qui rit® Formule Plus. Ajouter 0,032 g d'agar-agar.
6. Thermosceller et pasteuriser à 90°C pendant 20 minutes. Tailler et dresser.
7. Suivre le même processus pour la purée de céleri avec 0,011 kg de sel, 0,100 L d'huile de colza, 0,100 kg de La vache qui rit® Formule Plus et 0,035 kg d'agar-agar.
8. Tailler et dresser sur assiette.

Recettes déclinées en textures modifiées à destination des séniors en maison de retraite et hôpitaux