



La recette de Ghislain Cariou, responsable de la cuisine

Sauté de bœuf

Ingrédients

pour 100 personnes

- 15 kg de bœuf bourguignon
- 500 g d'oignons gros
- 500 g de carottes orange
- 250 g de poireaux
- 250 g de céleri branche
- 1 tomate pelée concassée
- 1 botte de romarin
- 100 g de laurier sec
- 200 g d'ail blanc
- 2 L de vin rouge de cuisine

Préparation

- Laver, éplucher et tailler les légumes de la garniture aromatique
- Mettre un peu d'huile dans la sauteuse, faire revenir la garniture aromatique, faire suer avec une coloration brune
- Ajouter 60% du poids de la viande en eau et vin et le concassé de tomates
- Faire bouillir le liquide, incorporer la moitié de la viande puis faire repartir à ébullition
- Ajouter la seconde partie de la viande, repartir à ébullition
- Faire cuire à feux doux, ajouter l'assaisonnement, le laurier et le romarin