



Temps Total
70 MIN.

Portion
8OZ, 250ML

Difficulté
EASY

Rendements
24

Ce bourguignon aux champignons et boeuf en lanières rehaussé de romarin et de paprika est un repas consistant préparé avec de la soupe condensée Tomates à teneur réduite

INGRÉDIENTS

	POIDS	MESURE
Huile végétale	2 c. à s.	30 mL
Oignon doux, haché	4 t.	1 L
Ail, émincé	2 c. à s.	30 mL
Lanières de boeuf	4 1/2 lbs	2 kg
Champignons, blancs, en quartiers	12 tasses	3 L
Feuilles de romarin, frais, haché	1/4 t.	60 mL
Paprika fumé	1 1/2 c. à s.	25 mL
Vin rouge	1 t.	250 mL
Sauce Worcestershire à teneur	1/4 t.	60 mL
Soupe condensée Tomates à teneur réduite en sodium de Campbell's	1 48 oz can	1 1.36 L can
Pommes de terre à peau rouge, cuites à la vapeur, en dés de 1cm (1/2in)	8 tasses	2 L
Oignons perlés, surgelés	4 tasses	1 L
Petits pois, surgelés	4 tasses	1 L
Chapelure grillée de blé entier	2 tasses	500 mL
Huile végétale	2 c. à s.	15 mL



INSTRUCTIONS

1. Dans un grand chaudron, faire chauffer l'huile à feu moyen-élevé; ajouter les oignons et faire sauter pendant 4 minutes.
2. Ajouter le paprika en mélangeant le tout et continuer à faire cuire pendant 2 minutes, en remuant souvent.
3. Mélanger les lanières de boeuf, les champignons, le romarin et le paprika et faire cuire, en remuant souvent, jusqu'à ce que le mélange commence à glacer, soit environ 8 minutes.
4. Déglacer la poêle avec le vin et la sauce Worcestershire et faire cuire pendant 8 à 10 minutes.
5. Transvider la soupe et faire mijoter; faire cuire pendant 5 minutes, en remuant souvent. Ajouter, en mélangeant, les pommes de terre, les oignons et les petits pois et faire mijoter pendant 2 minutes.
6. Transférer le tout dans un grand bac de 12x20x3po vaporisé légèrement d'enduit culinaire.
7. Dans un petit bol, mélanger la chapelure et l'huile et remplir uniformément un bac à table chaude.
8. Cuire à 190°C (375°F) dans un four ordinaire ou à 165°C (325°F) dans un four à convection, de 35 à 40 minutes ou jusqu'à ce que le mélange soit doré et bouillonnant.

Point critique de maîtrise : Chauffer, jusqu'à ce que la température interne atteigne 74°C (165°F) ou plus pendant 15 secondes. Point critique de maîtrise : Maintenir à une chaleur de 60°C (140°F) ou plus pour le service.