BOUTS DE CÔTES DE BŒUF BRAISÉS



Temps Total
NOT AVAILABLE

Difficulté
EASY

Rendements
24

Portion
1 BOUT DE CÔTES

De tendres bouts de côtes de boeuf braisés dans la soupe Oignons français avec vin marsala et garnis de fines herbes fraîches.

INSTRUCTIONS

1. Placer les bouts de côtes sur un essuie-tout pour absorber l'excédent d'humidité.
2. Saler et poivrer les bouts de côtes de tous les côtés.
3. Mettre une cocotte sur la cuisinière, à feu vif. Amener l'huile au point où elle est chaude mais pas fumante.
4. Saisir les bouts de côtes sur tous les côtés. Retirer la viande et la mettre dans un grand bac.
5. Déglacer la cocotte avec le vin rouge et faire réduire jusqu'à ce qu'il ne reste presque plus de liquide.
6. Ajouter la soupe **Signature de Campbell® Oignons français avec vin marsala**. Porter à ébullition. Ajouter les fines herbes fraîches.
7. Lorsque le liquide bout, épaissir le roux et ramener à ébullition, puis baisser le feu et ajouter les bouts de côtes.
8. Mettre le couvercle sur la cocotte et cuire au four à 175°C (350 °F) de deux à trois heures ou jusqu'à ce que la viande se défasse à la fourchette.
9. Servir les bouts de côtes avec ¼ de tasse du liquide.

1-800-461-SOUP (7687) © 2024 CSC BRANDS LP, TOUS LES DROITS SONT RÉSERVÉS CAMPBELLSFOODSERVICE.CA/FR/RECIPES