Campbell's SERVICE ALIMENTAIRE
FAIT POUR SERVIR™

BŒUF BRAISÉ AUX ÉPICES

Temps Total
180 MIN.

Difficulté
ELEVE

Rendements
24

Portion
90 G (3 OZ) DE VIANDE, 60 ML (¼ T.) DE SAUCE, 250 ML (1 T.) DE LÉGUMES

Une combinaison de cannelle, de poudre de chili et de soupe condensée Tomates à teneur réduite en sodium de Campbell's® donne au bœuf braisé une saveur nouvelle et délicieuse.

INGRÉDIENTS	POIDS	MESURE
Cassonade	1/4 t.	60 mL
Poudre de chili	1/3 t.	80 mL
Origan, séché	1 c. à s.	15 mL
Cannelle, moulue	2 c. à t.	10 mL
Palette ou pointe de poitrine de bœuf, désossée	6 lb	2 kg
Oignons doux, en tranches de 1,25 cm (½ po)	2 pte	2 L
Soupe condensée Tomates à teneur réduite en sodium de Campbell's	1 boîte de 48 oz	1 boîte de 1,36 L
Eau	2 t.	500 mL
Pommes de terre rouges, coupées en morceaux de 5 cm (2 po)	10 t.	2 L
Carottes, coupées en morceaux de 5 cm (2 po)	10 t.	2 L
Coriandre fraîche, hachée	1 t.	250 mL

© 2024 CSC BRANDS LP, TOUS LES DROITS SONT RÉSERVÉS

BŒUF BRAISÉ AUX ÉPICES

INSTRUCTIONS

1. Dans un bol, combiner la cassonade et toutes les épices. Réserver 60 mL (¼ tasse) pour plus tard.

2. Frotter toute la surface de la viande avec le reste du mélange d'épices.

3. Étaler uniformément les oignons au fond d'un grand bac (12 x 20 x 3 po) qu'on a vaporisé d'enduit culinaire et placer le bœuf enrobé d'épices sur les oignons.

4. Dans un bol, mélanger au fouet la soupe condensée Tomates à teneur réduite en sodium de Campbell's, l'eau et le mélange d'épices réservé. Verser la soupe sur la viande et les oignons.

5. Couvrir le bac hermétiquement et cuire au four ordinaire à 180 °C (350 °F) ou à convection à 165 °C (325 °F) pendant 2 heures.

6. Sortir le bac du four et étaler les pommes de terre et les carottes autour de la viande. Couvrir de nouveau le bac et poursuivre la cuisson pendant 1 heure ou jusqu'à ce que la viande soit très tendre. Sortir le bac du four, puis retirer la viande du bac. Couvrir le bac pour garder les pommes de terre et les carottes au chaud. Couvrir la viande et laisser reposer au moins 15 minutes avant de trancher. Point critique de maîtrise : Cuire jusqu'à ce que la température interne se maintienne à 74 °C (165 °F) ou plus pendant 15 secondes. Point critique de maîtrise : Maintenir à une chaleur de 40 °C (140 °F) ou plus pour le service.

7. Incorporer la coriandre aux carottes et aux oignons dans le bac et servir.

8. Pour servir : Faire des tranches de viande minces et servir 90 g (3 oz) de viande sur un lit de 250 mL (1 tasse) de légumes. Napper de 60 mL (¼ tasse) de sauce.

© 2024 CSC BRANDS LP, TOUS LES DROITS SONT RÉSERVÉS