Campbell's SERVICE ALIMENTAIRE
FAIT POUR SERVIR™

RAGOÛT DE BOEUF ARGENTIN



Temps Total
90 MIN.

Portion
1 TASSE (250 ML)

Difficulté
ELEVE

Rendements
24

Le boeuf est l'âme de ce nourrissant ragoût rehaussé de paprika fumé, d'ail et de Cocktail aux légumes V8®, et débordant de maïs, d'abricots, de poivrons et de coriandre fraîche.

INGRÉDIENTS	POIDS	MESURE
Huile végétale	3 c. à s.	45 mL
Boeuf de palette, désossé, dés de 2 cm	3 lb	1 kg
Paprika fumé	1 1/2 c. à s.	25 mL
Oignons doux, émincés	6 tasses	1 L
Poivrons verts et rouges, en dés	6 tasses	1 L
Carottes, en dés	4 tasses	1 L
Ail, émincé	3 c. à s.	45 mL
Cocktail aux légumes V8®	12 tasses	3 L
Consommé de boeuf Campbell's®, 48 oz. condensé, en conserve	2 tasses	500 mL
Eau	2 tasses	500 mL
Maïs en grains, surgelés	1,25 lb	600 g
Abricots séchés, en julienne	3 tasses	780 mL
Coriandre fraîche	1 tasse	280 mL
Vinaigre de xérès	3/4 tasse	175 mL
Huile de chili, facultatif	2 c. à s.	30 mL

Coriandre fraîche, hachée

© 2024 CSC BRANDS LP, TOUS LES DROITS SONT RÉSERVÉS

RAGOÛT DE BOEUF ARGENTIN



INSTRUCTIONS

1. Faire chauffer l'huile dans une grand chaudron à feu moyen-élevé; ajouterle boeuf et le faire sauter jusqu'à ce qu'il soit bien bruni sur tous les côtés, environ 6 minutes. Incorporer le paprika et continuer de cuire pendant 2 minutes, en remuant souvent.

2. Ajouter les oignons et continuer de cuire pendant 5 minutes. Incorporerles poivrons, les carottes et l'ail et continuer de cuire pendant 5 minutes.

3. Incorporer le Cocktail aux légumes, le Consommé de boeuf V8® et l'eau, et porter à ébullition; réduire la chaleur et laisser mijoter à feux doux pendant60 à 75 minutes ou jusqu'à ce que le boeuf soit tendre, en ajoutant de l'eau au besoin si le mélange épaissit trop.

4. Ajouter le maïs et les abricots et continuer à cuire pendant 15 à 20 minutes.

5. Incorporer la coriandre fraîche et le vinaigre. À NOTER : Chauffer, jusqu'à ce que la température interne atteigne 74°C (165°F) ou plus pendant 15 secondes. À NOTER : Maintenir à une chaleur de 60°C (140°F) ou plus pour le service.

6. Pour servir : Pour chaque portion, déposer 250 mL (1 tasse) de ragoût dans un bol et arroser le dessus de la soupe, si désiré, de 3 mL (½ c. à thé) d'huile de chili; puis garnir au goût de coriandre fraîche.

© 2024 CSC BRANDS LP, TOUS LES DROITS SONT RÉSERVÉS