

Bœuf bourguignon

96 portions

Source de la recette

Hôpital Juif de réadaptation

Précision ou commentaire de l'établissement

Description de la portion et du service

Louche de 4 onces (180 ml)

Rendement de la recette

17.28 L

Équipements de préparation

Récipients de cuisson

Équipement de cuisson

Équipements de service

Valeur nutritive par portion

Calories	276	Sodium (mg)	254
Protéines (g)	36	Lipides (g)	12
Glucides (g)	5	Gras saturés (g)	5
Sucres (g)	1	Fibres (g)	1



Québec 



Bœuf bourguignon

96 portions

Rendement de la recette

17.28 L

Quantité	Ingrédients et traitement	Mise en place et mode de préparation
15 kg	Bœuf en cubes, maigre	Mise en place la veille : <ol style="list-style-type: none">1. Préchauffer le four « combi » à 135°C (275°F).2. Mettre la viande sur une panne graissée. Ajouter l'eau et la base de bœuf.3. Faire cuire dans le four « Combi » environ 1h30 (ou l'atteinte de la température interne adéquate 70°C (158°F). Le jour même : <ol style="list-style-type: none">1. Dégraisser la viande.2. Dans une marmite, ajouter tous les autres ingrédients.3. Amener à ébullition. Réduire le feu et laisser mijoter environ 30 minutes.
2 g	Gras végétal en aérosol	
6 L	Eau	
150 ml	Base de bouillon de bœuf	
1 kg	Oignons jaunes frais, hachés	
1 kg	Céleri frais, en dés	
1 kg	Champignons blancs, frais haché	
40 ml	Ail frais, émincé	
10 ml	Feuilles de laurier moulues	
10 ml	Thym moulu	
750 ml	Vin de cuisson rouge sec	
250 ml	Pâte de tomate	

