



BŒUF CAFÉ-CACAO

Ingrédients

1.000 kg	Viande de bœuf émincée ou coupée en dés
0.100 kg	Brocoli (frais ou congelé)
0.100 kg	Carottes ou de courgettes jaunes coupées
1.200 kg	masse totale

Épices et ingrédients par kilogramme

22 g	Rub café-cacao.....	n° d'art. 20452
5 g	Sel comestible	
10 g	Huile aromatisée.....	n° d'art. 6417

Instructions

1. Mélanger la viande de bœuf avec l'huile épicée, le rub café-cacao et le sel de cuisine et bien laisser reposer.
2. Ajouter ensuite les autres ingrédients à la viande.
3. Présenter le plat dans un récipient.
4. En guise de décoration, il est possible d'utiliser du gruë de cacao ou des grains de café.

Préparations

1. Dans une poêle préchauffée, saisir brièvement l'émincé avec un peu de matières grasses et laisser reposer.

Remarque, variante

En cas de temps d'attente prolongé, ou si davantage de sauce est souhaitée, saupoudrer l'émincé de farine ou de fécule, avant de le mouiller avec du bouillon et de l'affiner avec de la crème.