



POT-AU-FEU (POTEE DE BŒUF)

Ingrédients

2,500 kg	Viande de bœuf maigre précuite (bouilli), coupée en dés 4 × 4 cm
0,600 kg	Pommes de terre coupées en gros dés
0,600 kg	Carottes coupées en gros dés
0,500 kg	Chou (blanc) coupé
0,500 kg	Chou-rave coupé en dés
0,300 kg	Poireau grossièrement émincé
5,000 kg	Bouillon de légumes

10.000 kg

Épices et ingrédients pour le bouillon de légumes

0,100 kg Bouillon de légumes sans céleri..... n° d'art. 11519

4,900 kg Eau

5.000 kg de masse totale

Matériel auxiliaire (selon l'assortiment spécifique aux pays)

- Sachet tenant debout
- Boîte cadeau Ardesia
- Onglet en carton Ardesia

Pour modifier le goût

20-25 g Condiment en poudre naturelle..... n° d'art. 9372

Instructions

1. Faire cuire lentement la viande de bœuf (à 80° C) pendant 10 - 12 heures.
2. Couper les légumes, les laver et les blanchir séparément.
3. Faire bien refroidir les ingrédients et les conditionner dans les sachets avec fond par couches.
4. Remplir avec du bouillon de légumes et les placer sous-vide.
5. Pasteuriser à 80° C à l'étauveur combiné pendant 30 minutes.
6. Faire refroidir dans de l'eau glacée et stocker pendant la nuit à 4° C.
7. Étiqueter les sachets.

Préparation

Les emballages finis peuvent être chauffés au bain-marie ou en pot.

Remarque

Ce ragoût de soupe au bœuf et aux légumes frais est un ragoût classique de la cuisine rurale.

Cuisine du Nord de la France.