

metro



Bouilli québécois

Évaluer cette recette ★★★★☆ 20 Votes



Sans Gluten



Sans Lactose

4 PORTIONS | 0:25 PRÉPARATION | 1:50 CUISSON | 2:15 TEMPS TOTAL

Ingrédients

15 ml Huile végétale
(1 c. à soupe)

1 Oignon, haché

570 g Cubes de boeuf à ragoût
(1 1/4 lb)

1 l Bouillon de boeuf
(4 tasses)

5 ml Sauge
(1 c. à thé)

5 ml Romarin
(1 c. à thé)

2 Laurier

Au goût, poivre fraîchement moulu

30 Haricots verts

Préparation

Préchauffer le four à 180 °C (350 °F).

Dans une grande casserole, faire chauffer l'huile et faire revenir l'oignon.

Ajouter les cubes de boeuf et faire saisir de tous côtés.

Ajouter le bouillon de boeuf et les épices.

Couvrir et faire cuire au four pendant 45 minutes.

Ajouter les haricots, le chou vert, les carottes, les pommes de terre et les feuilles de céleri.

Poursuivre la cuisson 45 minutes et servir.

Source : Metro

Accords vins et mets



Fruité et généreux

Ces vins mi-corsés offrent une couleur intense, un nez riche dominé par des arômes de fruits. Ce sont des vins savoureux et accessibles.

Catégories de produits : vin rouge, vin rosé.

© Société des alcools du Québec, 2007

1/2	Chou vert, en quartiers
<hr/>	
3	Carotte, en rondelles
<hr/>	
2	Pommes de terre, coupées en six
<hr/>	
125 ml (1/2 tasse)	Feuilles de céleri (facultatif)
<hr/>	

Accords bières et mets



Robuste et maltée

Appréciée pour ses arômes grillés. Des saveurs de caramel et de malt grillé soulignent le caractère houblonné et amer de cette bière au corps moyen.

Mentions légales

Recettes sans gluten

Assurez-vous de n'utiliser que des céréales, farines et féculés certifiées sans gluten et de bien lire les étiquettes de produits lors de l'achat.

Recettes sans lactose

Assurez-vous de n'utiliser que des laits, yogourts, beurres, fromages et autres produits « laitiers » sans lactose et de bien lire les étiquettes de produits lors de l'achat.

Metro Richelieu inc., ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.
