

metro



Le bouilli de Soeur Angèle

Évaluer cette recette ★ ★ ★ ☆ ☆ 7 Votes



Sans Gluten



Sans Lactose

6 PORTIONS | 0:25 PRÉPARATION | 2:30 CUISSON | 2:55 TEMPS TOTAL

Ingrédients

115 g (1/4 lb) Lard entrelardé frais en cubes

2 kg (5 lb) Surlonge de boeuf en cubes

2 Oignons moyens, hachés

3 Poireaux, coupés en rondelles

1 Navet, coupé en cubes

6 Carotte, coupées en rondelles

4 Branches de céleri

1 Chou vert moyen en quartiers

500 ml (2 tasses) Haricots jaunes

Préparation

Dans une casserole, faire saisir les lardons et le boeuf.

Ajouter les oignons et les poireaux.

Recouvrir d'eau bouillante, ajouter le concentré de boeuf et laisser mijoter à couvert pendant 2 heures.

Ajouter les autres légumes, les fines herbes, le sel et le poivre.

Cuire pendant 30 minutes.

Si désiré, cuire des pommes de terre nouvelles avec les légumes.

Source : Chef Soeur Angèle

Accords vins et mets



Aromatique et souple

Ces vins mi-corsés se distinguent par des tannins souples apportant habituellement une certaine rondeur. Ils sont souvent dominés par des parfums de fruits mûrs ou des notes boisées (pain grillé, café ou vanille).

Catégorie de produits : vin rouge.

500 ml Haricots verts
(2 tasses)

1 De thym frais

1 Laurier

60 ml Concentré de boeuf
(1/4 tasse)

Au goût, sel et poivre

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.
