

recette écomiam

PARMENTIER DE BOURGUIGNON CONFIT



4 pers.



5 min



4 h

Ingrédients

Surgelés écomiam

- 800 g de Bourguignon de Bœuf écomiam décongelé
- 600 g de carottes en rondelles écomiam
- 200 g d'oignons blancs émincés écomiam
- 750 g de purée de pommes de terre Bretonne écomiam

Épicerie / Marché

- ¾ l de vin rouge de Bourgogne
- 3 cuillères à soupe d'huile
- Fleur de sel
- 1 carré de chocolat noir
- Chapelure

Préparation

- Faites chauffer l'huile dans une cocotte et faites-y dorer les cubes de bœuf.
- Lorsqu'ils sont colorés retirez-les de la cocotte et remplacez-les par les oignons.
- Remettez les cubes de bœuf quand les oignons sont dorés, Ajoutez les carottes.
- Arrosez de vin rouge, salez & poivrez.
- Ajoutez un carré de chocolat noir pour casser l'amertume.
- Couvrez et faites mijoter à feu très doux pendant 3 heures, en mélangeant régulièrement.
- Avant la fin de la cuisson préparez la purée écomiam.
- Répartissez le bœuf et sa sauce dans un plat allant au four, nappez de purée et saupoudrez de chapelure.
- Faites cuire au four à 210 °C pendant 20 mn.

Bon appétit !