Bœuf bourguignon à l’asiatique
RECETTE

Bœuf bourguignon à l’asiatique

TEMPS	30 minutes
INGRÉDIENTS	10 produits
FAIRE	4 portions

INGRÉDIENTS

- 600g de paleron de bœuf
- 2 oignons blancs
- 3 carottes
- 1 gousse d’ail
- 2 C. à s. de farine
- 50cl de vin rouge
- 1 bouquet garni
- 150g de lardons
- 150g de champignons de paris
- 2 c. à s. de sauce soja sucrée Suzi Wan

PREPARATION :

1. Commencer par tailler la viande en cube de 5 cm de côté environ.
2. Tailler également les oignons finement et les carottes en rondelles. Ecraser la gousse d’ail.
3. Dans une cocotte à fond épais, faire revenir la viande, les lardons, les champignons de paris, l’oignon et les carottes dans le beurre. Ajouter l’ail et le bouquet garni.
4. Ajouter la farine puis déglacer avec le vin rouge et la sauce soja sucrée Suzi Wan .
5. Porter la cocotte à ébullition puis refermer avec le couvercle et laisser mijoter 2h30 à 3h sur feu moyen.
6. Remuer régulièrement et mouiller à l’eau si besoin. Servir chaud et déguster avec l’accompagnement de son choix : nouilles aux œufs, pommes de terre…

LES AUTRES PRODUITS SUZI WAN®



Saumon laqué à la sauce soja

TEMPS

45 min

INGRÉDIENTS

6 produits



Pad Thaï aux crevettes

TEMPS

25 min

INGRÉDIENTS

12 produits



Vermicelles-chinois-boeuf

TEMPS

10mn

INGRÉDIENTS

11 produits



Nouilles sautées au bœuf

TEMPS

22 min

INGRÉDIENTS

11 produits

Source URL: *https://fr.suziwan.com/recipes/boeuf-bourguignon-lasiatique*