

Mijoté d'hiver avec Green Pan

Ingrédients

500 gr de viande de boeuf - Beurre
100 gr de lardons fumés
400 gr de pommes de terre grenailles
500 gr de choux de Bruxelles
2 pommes coupées en dés
2,5 dl de bouillon de légumes



Cuisiner | Décorer | Offrir

Dorez le boeuf de toutes parts dans un peu de beurre. Retirez la viande de la cocotte Green Pan et faites-y cuire les lardons jusqu'à ce qu'ils soient croustillants. Ajoutez les grenailles déjà précuites (ou patates douces), faites dorer. Retirez le tout de la casserole et réservez.

Faites à nouveau chauffer un peu de beurre dans la cocotte et faites-y revenir les choux de Bruxelles (précuits si entiers) sinon coupés en 2 agrémentés d'épices (selon vos goûts).

Ajoutez les pommes et prolongez la cuisson de quelques minutes... Ajoutez le bouillon. Portez à ébullition.

Laissez mijoter jusqu'à ce que les légumes soient cuits et que l'eau soit absorbée pour la plus grande partie. En fin de cuisson, ajoutez la viande, les pommes de terre et les lardons.



-20%

093

sur cocotte Green Pan*



Joseph
design.be

L'ustensile de
la semaine !

Cocotte Green Pan

pour un mijoté au top!

Ø22:99€
Ø24:109€
Ø26:129€



chée de Charleroi 1 à Thorembais-les-Béguines
info@josephdesign.be - Téléphone : 010 247 287
Du mercredi au samedi de 10h à 18h

*Voir conditions en magasin