Bouillon de queue de bœuf



Produits Bresc utilisés



Bresc Herbes italiennes 450g



Bresc Purée de tomates séchées au soleil 450g



Bresc Tomates émincées et marinées 1000g

Ingrédients

10

- 1000 g de queue de bœuf
- 65 g de beurre
- 2 carotte
- 1 poireau
- 2 oignon
- 1/4 de céleri rave
- 1 petite boîte de purée de tomates de 135 g
- 7 gousses d'ail Bresc
- 1,5 dl de vin rouge
- 1,5 dl de vin blanc
- 3 feuilles de laurier
- 15 g d'Erbe Italiano Bresc
- 0,3 dl de Madère
- 2,5 l d'eau
- 8 grains de poivre blanc écrasé
- 2 dl de crème fouettée
- 15 g de strattu di pomodoro Bresc
- 25 g de persil plat haché
- 10 g de pomodori marinati Bresc
- poivre et sel

Méthode de préparation

Couper grossièrement le bouquet. Faire braiser la queue de bœuf dans le beurre. Ajouter le bouquet, avec la purée de tomates à la queue de bœuf. Laisser légèrement désacidifier. Ajouter le vin blanc et le vin rouge, l'eau, le Madère et les herbes et porter le tout à ébullition. Laisser la soupe infuser 6 heures. Tamiser le bouillon, passer dans un chiffon et assaisonner. Détailler la viande. Battre la crème fouettée et assaisonner avec poivre, sel, strattu di pomodoro et pomodori marinati. Servir la soupe avec la viande détaillée, le marinati, le persil plat haché, la crème fraîche et quelques gouttes de Madère.

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000