



## Les plats mijotés de Paul Bocuse

*Paul Bocuse*

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

**Les plats mijotés de Paul Bocuse** Paul Bocuse

 [Telecharger Les plats mijotés de Paul Bocuse ...pdf](#)

 [Lire en Ligne Les plats mijotés de Paul Bocuse ...pdf](#)

# Les plats mijotés de Paul Bocuse

*Paul Bocuse*

**Les plats mijotés de Paul Bocuse** Paul Bocuse

187 pages

Extrait

POUR 4 À 6 PERSONNES ° PRÉPARATION : 20 MIN ° CUISSON : 2 H 30

## BŒUF MODE

Demandez au boucher de larder votre morceau de viande avec du lard gras. N'oubliez pas, le cas échéant, de sortir les viandes du réfrigérateur 1 h 30 environ avant la mise en cuisson.

1. Épluchez et coupez les carottes en bâtonnets de 5 cm environ. Épluchez simplement les oignons que vous conservez entiers. Lavez soigneusement les brins de persil. Formez un bouquet garni en ficelant ensemble thym, laurier et persil.
2. Salez, poivrez le veau et le boeuf sur une planche. Retirez la couenne du lard et coupez-le en dés.
3. Dans une cocotte, en fonte émaillée de préférence, faites fondre le beurre. Dès qu'il est noisette, versez les oignons et les dés de lard. Faites revenir rapidement tout en remuant à l'aide d'une cuillère en bois. Ajoutez le boeuf et le pied de veau que vous faites dorer sur toutes les faces, puis mettez les carottes et le bouquet garni.
4. Lorsque la viande est bien dorée, mouillez avec le vin blanc puis laissez cuire à feu doux pendant environ 1 heure.
5. Une fois que le vin est un peu évaporé, ajoutez une louche d'eau chaude. Retournez de temps à autre les morceaux de viande, couvrez ensuite et laissez mijoter à feu doux pendant 1 h 30 encore. Il est très important que ce plat cuise doucement et longtemps.
6. À la fin de la cuisson, retirez les viandes et dégraissez le jus. Coupez les viandes en morceaux, dressez-les sur un plat de service entourés des carottes, petits oignons et lard, puis versez le jus sur la viande.

1 kg de boeuf dans la culotte

1 pied de veau

200 g de lard

6 carottes

6 petits oignons

1 bouquet garni : 3 brins de persil, 1 brindille de thym, 1 feuille de laurier

60 g de beurre

50 cl de vin blanc sec

1 louche d'eau chaude

Sel, poivre Présentation de l'éditeur

Découvrez le plaisir d'une cuisine familiale - facile à préparer et à réchauffer - à travers une centaine de recettes, mêlant tradition et raffinement. Boeuf mode, petit salé aux lentilles, poule au pot, minestrone...

Laissez-vous séduire par ces plats classiques mais indétronables dont Paul Bocuse vous livre tous ses secrets.

Les recettes simples et savoureuses de Paul Bocuse.

Quand le plus grand chef français nous mitonne des petits plats mijotés, c'est comme un air de dimanche en famille qui flotte dans la cuisine ! À travers une centaine de recettes, Paul Bocuse revisite, pour notre plus

grand plaisir, les classiques de la cuisine familiale. Potée au chou, cassoulet, poule-au-pot, sauté de veau Marengo, goulasch ou civet, vous retrouverez ces classiques indétronables, et bien d'autres. Viandes, poissons, légumes, Bocuse aura toujours quelque chose à nous enseigner !

Né dans une famille de cuisiniers, Paul Bocuse a été désigné «cuisinier du siècle» par le Gault et Millau. Il est le pape des chefs et son restaurant conserve ses 3 étoiles depuis 48 ans. Il est l'auteur de nombreux ouvrages, La Cuisine du marché, vendu à plus de 250 000 exemplaires, et aussi Bocuse dans votre cuisine et Toute la cuisine de Paul Bocuse.

Download and Read Online Les plats mijotés de Paul Bocuse Paul Bocuse #POKWJ1R9IGX

Lire Les plats mijotés de Paul Bocuse par Paul Bocuse pour ebook en ligne Les plats mijotés de Paul Bocuse par Paul Bocuse Téléchargement gratuit de PDF, livres audio, livres à lire, bons livres à lire, livres bon marché, bons livres, livres en ligne, livres en ligne, revues de livres epub, lecture de livres en ligne, livres à lire en ligne, bibliothèque en ligne, bons livres à lire, PDF Les meilleurs livres à lire, les meilleurs livres pour lire les livres Les plats mijotés de Paul Bocuse par Paul Bocuse à lire en ligne. Online Les plats mijotés de Paul Bocuse par Paul Bocuse ebook Téléchargement PDF Les plats mijotés de Paul Bocuse par Paul Bocuse Doc Les plats mijotés de Paul Bocuse par Paul Bocuse Mobipocket Les plats mijotés de Paul Bocuse par Paul Bocuse EPub

**POKWJ1R9IGXPOKWJ1R9IGXPOKWJ1R9IGX**