

# BREIZH BŒUF LOCAL BIO POMMES DE TERRE NOUVELLES BIO



DIAPORAMA  
DE LA RECETTE SUR  
E-MAG-PENARBED.FR

Une recette de **Bertrand Robin**, chef de cuisine  
du **collège du Château à Morlaix**.

## POUR 8 PERSONNES

### INGRÉDIENTS

- 1,5 kg de bœuf (paleron) blo (Plougouven)
- 200 gr poitrine fumée (Ploudaniel)
- 300 gr champignons blo (Plougoulm)
- 200 gr oignons de Roscoff AOP (Roscoff)
- 200 gr carottes blo (Saint-Pol-de-Léon)
- 250 gr asperges blanches et sauvages blo (Sibiril)
- 1 bouquet garni
- 100 gr de concentré de tomates blo (Blocoop)
- 1 l de vin de Bourgogne
- 1 kg de pommes de terre nouvelles blo (Île de Batz)
- 1 bouquet persil frais
- Sel et poivre

### PRÉPARATION

- Faire revenir les oignons et les carottes jusqu'à coloration.
- Ajouter les morceaux de bœuf détaillés en 80 gr et le bouquet garni.
- Mouiller avec 1.5 litres d'eau, assaisonner et cuire à couvert.
- Ajouter le concentré de tomates.
- En fin de cuisson, ajouter le vin rouge, la poitrine fumée et les champignons et laisser réduire le jus.
- Vérifier l'assaisonnement, persiller et servir avec les pommes de terre nouvelles en vapeur ou rissolées et les asperges.
- Bon appétit !