

# BŒUF BOURGUIGNON MILLÉSIME 2024, POMME SOUFLÉE



**PORTIONS :** 4

**HUILES :** GOURMET/  
LINE/ELITE

• **INGRÉDIENTS** •

Vin rouge 2 L  
Vinaigre balsamique ½L  
Porto rouge ½L  
Beurre 30g  
Amphora Gourmet 30g  
Carottes bâtonnets 2 pièces  
Oignons quartiers 2 pièces  
Ail en lamelles 4 gousses  
Champignons de Paris  
en quartiers 4 pièces

Oignons grelots taillés  
en deux 8 pièces  
Amphora Line PM  
Jus de légumes PM  
Faux-filet de bœuf 500g  
Amphora Gourmet PM  
Sel fin PM  
Poivre PM  
Pommes de terre Agria 400g  
Amphora Elite PM  
Amphora Line PM

1. Mélanger les liquides et réduire jusqu'à obtention d'une consistance laqueuse, puis, ajouter le beurre et l'huile Gourmet. Réserver.
2. Dans une poêle avec un peu d'huile Line, cuire les légumes en ajoutant un peu de jus de légumes, et les laisser légèrement croquants.
3. Couper très finement le faux-filet en lanières, puis cuire à feu très vif à l'huile Gourmet. Saler, poivrer.
4. Enrober avec le mélange de sauce réduite. Disposer harmonieusement les légumes poêlés. Servir avec quelques pommes soufflées frites à l'huile Elite (voir book recette – édition 2021) à part.

**LE PLUS DU CHEF**

On peut très facilement remplacer le bœuf par du veau, de la volaille, etc.



# AMPHORA

• LE SPÉCIALISTE DES HUILES PROFESSIONNELLES •