



Consommé d'Effiloché de boeuf façon « pot au feu »



 10 personnes  40 minutes

Ingrédients

- 600 g d'Effiloché de bœuf Socopa
- 3 carottes
- 2 navets
- 1 poireau
- 1 branche de céleri
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 2 clous de girofle
- 1 bouquet garni
- gros sel et concassé de poivre

Produit associé

Steak haché façon bouchère VBF 15% MG 125g (6kg)

Préparation

Éplucher, laver et couper en brunoise les légumes. Utiliser un autocuiseur et mettre 5 litres d'eau, y plonger la brunoise, l'ail, les clous de girofle, le bouquet garni, le gros sel et le poivre concassé. Fermer l'autocuiseur et programmer 10 min après la rotation de la soupape. Laisser s'échapper la vapeur, puis ouvrir la cocotte, introduire l'Effiloché de bœuf et relancer l'autocuiseur 5 min. Servir dans des assiettes creuses avec quelques pluches de cerfeuil.