



Bœuf mijoté au piment, tomates et cumin

Ingrédients

2 boîtes 3/1 de tomates concassées CIRIO 15 kg de bœuf à bourguignon
25 oignons 5 piments rouges 5 branches de céleri 25 petites courgettes
50 gousses d'ail Thym et feuilles de laurier Cumin en poudre Sel, poivre
Huile d'olive

Préparation

Pour 100 personnes

1. Dans un faitout, faire colorer les morceaux de viande dans l'huile chaude. Pendant ce temps, peler et émincer les oignons.
2. Une fois la viande saisie sur toutes ses faces, ajouter les oignons et les faire dorer.
3. Ajouter les tomates concassées CIRIO.
4. Ajouter les piments coupés en petits morceaux, l'ail pressé, le laurier, le thym, le cumin et le céleri coupé en petits dés.
5. Couvrir et laisser cuire environ 30 mn.
6. Ajouter alors les courgettes coupées en petits cubes, saler, poivrer.
7. Laisser cuire, toujours à couvert et à feu doux, une petite heure en remuant fréquemment et en veillant au niveau du liquide.

