

## ESTOUFFADE DE BŒUF A LA ST GILLOISE

### INGREDIENTS

- pour 10 kg de bœuf (noix de joue)
- 2,5 kg d'oignons émincés
- 1 bte 4/4 de câpres
- 2 btes 4/4 de cornichons
- 1 bte d'anchois a l'huile
- 2 l de vin blanc
- 1 bouquet garni



**Didier Dufrenoy, chef de cuisine**

### PREPARATION



- Faites revenir la viande dans une sauteuse avec les oignons.
  - Après coloration, mouiller avec le vin blanc, compléter à hauteur avec de l'eau, ajouter les câpres, les cornichons, les anchois hachés menu et le bouquet garni.
- Mettre à couvert et cuire pendant environ 2h selon la qualité de la viande, assaisonner et lier avec un roux.
- Ce plat régional s'accompagne très bien avec des frites, des pâtes ou du riz.

**Toute l'équipe de Languedoc Restauration  
Vous souhaite un excellent appétit...**