

## Haricots de Muletier (Feijao de Tropeira)



### Ingrédients (100 personnes)

Quantité	Unité	Nom
11.00	kg	Bourguignon surchoix
200.00	g	Knorr Bouillon de Bœuf Granulé 50 L 6X1Kg
100.00	g	Knorr Mise en Place Ail 340 g
15.00	kg	Haricots rouges 3/1
3.00	kg	Poitrine fumée
2.00	kg	Oignon, cuit
200.00	ml	Maille Huile d'olive Vierge-Extra 75 cl
500.00	g	Saindoux
2.00	kg	Chorizo
10.00	l	Eau

### Préparation

Faire revenir la viande vivement.

Dégraissier, mouiller avec l'eau, disperser le BOUILLON DE BOEUF GRANULE KNORR et ajouter la poitrine fumée.

Laisser cuire pendant 1h30 à 2h.

Faire revenir l'oignon dans l'huile d'olive, ajouter le chorizo et écraser le tout avec une cuillère.

Verser quelques louches de haricots dans cette préparation et réduisez-les en purée grossière.

Egoutter les haricots les ajouter à la viande ainsi que la préparation avec le chorizo.

Ajouter l'AIL 'Mise en place' KNORR et laisser mijoter pendant 10 mn.

Dresser en cocotte ou à l'assiette.

SUGGESTION :

Garnir de tranches d'oeuf dur et de tranches de bacon grillées.