



## POÊLÉE DE BŒUF «TIGRE QUI PLEURE»

### MATIÈRES PREMIÈRES

- 2 kg - Émincé de bœuf
- 250 g - Poivrons rouges, verts et jaunes
- 50 g - Persil frais
- 50 g - Coriandre fraîche
- 100 g - Huile de colza
- 1 pc. - Oignon rouge

### INGRÉDIENTS & MATÉRIELS

#### Par kg de préparation :

- 200 g - Marinade Tigre Qui Pleure (Réf : AR02565)
- 16 g - OPTIMA Conservateur 16 SC SA (84103SC)

### PRÉPARATION

Saupoudrer le Conservateur 16 SC SA sur l'émincé de bœuf et mélanger.

Émincer les poivrons en fines lanières.

Hacher grossièrement le persil et la coriandre.

Mélanger tous les ingrédients avec la Marinade Tigre qui pleure.



#### Conseil de vitrine :

pour un effet coloré et un aspect fraîcheur, décorer avec quelques tranches fines d'oignon rouge.



*Cette recette vous est proposée par la Société Aveline.  
En aucun cas elle ne pourra être tenue responsable des résultats obtenus et de la réglementation spécifique qui est applicable.*

