



## Fiche recette

# Émincé de bœuf TexMex

### Ingrédients

Pour 5kg de viande :

- 5 kg de viande de bœuf (bavette)
- 200 gr de mélange d'épices mexicain La bonne épice®
- 750 ml d'huile

### Préparation

- Découpez de façon uniforme les morceaux de bœuf en lamelle.
- Préparez la marinade en mélangeant de façon homogène les épices et l'huile.
- Incorporez les lamelles de viande à la marinade et mélangez bien afin que les saveurs des épices parfument bien la viande.
- Filmez hermétiquement le récipient et réservez au frais pendant 4h.



Zone Industrielle de la Petite Savate  
255 rue du Pont de Pierre  
59600 Maubeuge  
France

[www.la-bonne-epice.fr](http://www.la-bonne-epice.fr)

✉ [info@la-bonne-epice.fr](mailto:info@la-bonne-epice.fr)  
☎ 03 27 61 55 70  
☎ 06 76 83 87 06