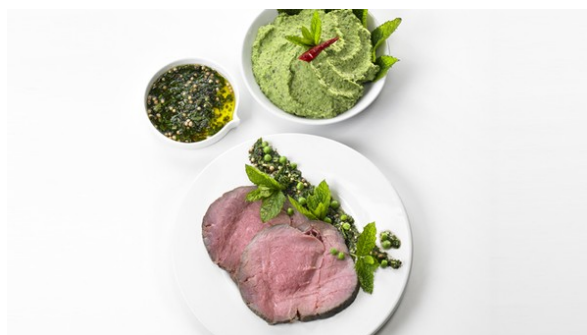


Rôti de bœuf, purée petits pois à la menthe



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 1 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
2963	Rôti de boeuf assaisonné cuit 2 kg env.	100 Gramme
237611	Petits pois doux très fins CE2 2,5 kg Minute Bonduelle	120 Gramme
244553	Menthe douce hachée 250 g Bon-et-Engagé	10 Gramme
24929	Cream Cheese 25,5% MG 1 kg Elle et Vire	10 Gramme
20087	Echalote coupée 500 g PassionFroid	10 Gramme
244550	Ciboulette coupée CE2 500 g Bon-et-Engagé	1 Gramme
	Menthe fraîche	5 Gramme
	Huile d'olive	2 Centilitre
	Vinaigre de vin	1 Centilitre
	Sel/poivre	PM

Etapas de préparation

- 1 Mettre en cuisson les petits pois au four vapeur en bac gastro perforé. Après cuisson, les mixer avec la Cream Cheese et la menthe. Rectifier l'assaisonnement. Réserver au chaud
- 2 Préparer la vinaigrette aux herbes : mélanger dans l'huile la ciboulette, la menthe et les échalotes. Rectifier l'assaisonnement. Ajouter le vinaigre. Réserver
- 3 Trancher la viande et la mettre sur assiette. Déposer la vinaigrette aux herbes et à la menthe. Mettre la purée en ramequin

Rôti de bœuf, purée petits pois à la menthe

L'astuce du chef



Pour que la menthe reste bien verte et non cuite par le vinaigre, réalisée la vinaigrette avec des herbes surgelées directement dans l'huile

Laurent Lapiere, conseiller culinaire PassionFroid