

# 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