

## Pavé de picanha, miel, noisettes et sarriette



Coût :

€ € €

### Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
181623	Picanha de boeuf - aiguillette rumsteck semi-parée 2,5 kg env. Le Boucher du Chef	1.3 Kilo
11740	Pois gourmands 1 kg	150 Gramme
30146	Pointes d'asperges vertes 1 kg	150 Gramme
31272	Cèpes bouchons 1 kg	100 Gramme
	Chou romanesco	100 Gramme
	Mini-carottes avec fanes	80 Gramme
	Baby maïs	80 Gramme
	Miel	90 Gramme
	Noisettes	PM
	Cranberries	PM
	Sarriette	PM

### Etapas de préparation

- 1 Concasser les noisettes et les cranberries. Efeuiller la sarriette. Réaliser une sauce en faisant revenir le tout dans du miel légèrement tiédi
- 2 Marquer le pavé de picanha à la plancha. Arroser à chaud avec la sauce
- 3 Faire revenir les pois gourmands. Cuire vapeur les choux romanesco. Marquer les cèpes. Remettre en température les jeunes carottes, les asperges et les baby maïs