Pastrami maison

Coût :

€ € €

Ingrédients pour 1 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
178926	Cœur de tende de tranche PAD VBF Charolais + 7,7 kg Le Boucher du Chef	10 Gramme
23122	Frites Fry'n dip 2,5 kg McCain Menu Signatures	100 Gramme
178267	Tomates cerises séchées marinées égouttées 1 kg	20 Gramme
37343	Plaque de pain de mie 300 x 400 mm 250 g	3 Tranche
	Bouillon de légumes	0.1 Litre
	Orange	1 Pièce
	Roquette	200 Gramme
	Tartinable ail et fines herbes	30 Gramme
	Sel, poivre, mélange d'épices	PM

Etapes de préparation

1. Préparer un bouillon de légumes aromatisé aux épices et à l'orange, le faire bouillir puis le stabiliser à 80°C.
2. Préparer le cœur de tende puis le pocher dans ce bouillon de façon à obtenir une cuisson à coeur à 48°C. Trancher finement en fonction des besoins.
3. Passer le pain de mie au four jusqu'à obtention d'une belle coloration dorée. Réserver.
4. Procéder au montage traditionnel d'un sandwich sur plusieurs étages. Servir avec des frites.

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur. Photo non contractuelle - suggestion de présentation

Pastrami maison

L'astuce du chef

Toaster le pain de mie apporte une touche de croustillance dans l'étagement de texture. Pour plus de saveurs, servir le pastrami chaud.

Jean-Marc Cluzeau, conseiller culinaire PassionFroid

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur. Photo non contractuelle - suggestion de présentation