



Le Long beef



Budget :



Ingrédients pour 10 Couverts

Réf.	Libellé	Quantité
37343	Plaque de pain de mie 300 x 400 mm 250 g	200 Gramme
52697	Filet de bœuf semi-paré + 3 kg Le Boucher du Chef	100 Gramme
196931	Tartare de tomates 1 kg PassionFroid	100 Gramme
40268	Dés de roquefort AOP 32% MG 500 g La Vie de Château	50 Gramme
20088	Basilic coupé 500 g PassionFroid	5 Kilo

Recette

1. Après décongélation préalable du pain de mie pendant 20 minutes, le découper en lamelles et le toaster au four
2. Faire rôtir le bœuf et l'émincé en fines tranches
3. Procéder au montage : déposer le tartare de tomates entre les deux tranches de pain de mie. Au-dessus, déposer les tranches de filet de bœuf, les cubes de roquefort et le basilic émincé