

Le Long beef



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 couverts

| Référence | Ingrédients | 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 |
| 288512 | Tartare de tomates 1 kg | 100 Gramme |
| 40268 | Dés de roquefort AOP 32% MG 500 g La Vie de Château | 50 Gramme |
| 244549 | Basilic coupé CE2 500 g Bon&Engagé | 5 Kilo |

Etapes de préparation

- 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