

## 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
299117	Dés de roquefort AOP 32% MG 500 g ENTREMONT PROFESSIONNEL	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