BOUCHÉES DE BŒUF AU PARFUM DE NOIX ET DE CchampignONS



Ingrédients Menù

120 g Salsa alle noci (Sauce aux noix) - C4H
300 g Funghi Famigliola gialla trifolati (Pholiotes changeantes sautées à l'ail et au persil) - F11
50 g Olio extravergine di oliva (Huile d'olive extra vierge) - EK5
q.b. Glassa all'aceto balsamico (Glaçage au vinaigre balsamique) - D20

Ingrédients

720 g filet de bœuf
120 g crème
50 ml lait entier
25 g échalote
1 gousse d'ail
Thym frais
Sel et poivre

Chef: Tommaso Ruggieri

Sans gluten

Préparation

Pour 6 personnes

Préparer le bouillon végétal en utilisant le produit Menù selon les instructions figurant sur l'emballage. Chauffer l'huile d'olive extra vierge dans une poêle et faire revenir l'échalote et la gousse d'ail hachées pendant deux minutes à feu moyen ; ajouter le filet de bœuf coupé en morceaux, saler et poivrer et poursuivre la cuisson. Incorporer la crème et le lait en portant à ébullition ; ajouter enfin la sauce aux noix et la diluer avec le bouillon végétal, en maintenant le feu pour faire réduire la sauce. À ce stade, ajouter les pholiotes changeantes bien égouttés de leur liquide de conservation et terminer la cuisson. Transférer les bouchées de bœuf sur les assiettes et compléter avec un filet de glaçage au vinaigre balsamique et une branche de thym.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Siège légal/Établissements: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Bureaux: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)