

## BOUCHÉES DE BŒUF AU PARFUM DE NOIX ET DE CHAMPIGNONS



**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.

### 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. Buon brodo (végétal) - BC1  
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