

ÉMINCÉ DE BŒUF SAVEUR DES BOIS



Chef: Leonardo Pellacani

Préparation

Cuire la viande de bœuf à point à la plancha.

Dans le même temps, faire revenir quelques minutes les champignons avec l'ail haché et le persil.

Sur le fond de l'assiette, disposer le mesclun, ajouter la viande puis les cèpes sautés.

Servir avec un filet d'huile d'olive extra vierge à cru.

Ingrédients Menù

300 g Èboscomix - GT1

Olio extravergine di oliva (Huile d'olive extra vierge) - EK5

Ingrédients

Persil

Ail

Poivre

Mesclun

1200 g Bœuf