



Pavé de bœuf sauce Poivre

Ingrédients pour 10 couverts

Sauce Poivre CHEF®	40 cl
Pavé de bœuf (150g)	10 pièces
Tomate grappe cerise confite	30 pièces
Champignon de Paris grillé	10 pièces
Oignon nouveau grillé	10 pièces
Pomme paille	500 g
Huile	PM

Déroulé de la recette

- Réchauffer la sauce Poivre CHEF® selon le mode d'emploi.
- Griller les pavés de bœuf en prenant soin de les garder saignants.
- Remonter en température les légumes.
- Dresser harmonieusement l'ensemble des éléments sur les assiettes de service.
- Servir la sauce au Poivre CHEF® à part dans une coupelle.