

Le sandwich à la tomme de brebis

NOTRE RECETTE

Ingédients pour 1 sandwich



50 g d'effiloché
de bœuf Charal



1 pincée de persil
et d'estragon



1/2 baguette
tradition



1 filet de vinaigre
balsamique



2 à 4 tranches de
tomme de brebis



Sauce béarnaise
froide



1 poignée
de mesclun



1 pointe d'échalote
et d'ail émincés

Préparation

- 1 Décongeler l'effiloché de bœuf en armoire positive.
- 2 Préparer votre garniture aromatique : tailler finement l'échalote, l'ail, le persil et l'estragon, les mélanger puis passer au pilon avec le vinaigre.
- 3 Mélanger cette garniture aromatique à votre effiloché, réserver au frais quelques heures.
- 4 Garnir votre baguette avec de la sauce béarnaise, le mesclun, les tranches de tomme de brebis et l'effiloché aromatique.

L'effiloché de bœuf cuit IQF

LES + PRODUITS

- ✓ Viande 100% D'ORIGINE FRANÇAISE.
- ✓ Procédé IQF : MAÎTRISE parfaite du COÛT PORTION.
- ✓ Une SOLUTION MULTI-USAGES pour des snacks chauds ou froids : salades, sandwiches, burgers, quiches, wraps...
- ✓ Une viande DÉJÀ CUITE pour une remise en œuvre simplifiée.



Conditionnement



DLC 18 mois

La salade fraîcheur

NOTRE RECETTE

Ingédients pour 1 salade

Salade :



80 g d'effiloché
de bœuf Charal



Mâche



3 tomates cerises
coupées en 4



1/2 échalote



1/2 carotte râpée



2 noisettes
concassées



1 pincée de
persil haché

Assaisonnement :



2 cs d'huile
de noisette



1 cs de vinaigre
de cidre



1/2 cc de moutarde
à l'ancienne



Sel poivre

Préparation

- 1 Décongeler l'effiloché de bœuf en armoire positive.
- 2 Laver les légumes et les tailler selon vos envies.
- 3 Ciseler le persil, tailler l'échalote en brunoise et concasser les noisettes.
- 4 Mélanger dans un récipient les échalotes, les tomates et le persil, réserver.
- 5 Préparer la sauce : mélanger l'huile, le vinaigre, la moutarde à l'ancienne, sel et poivre, réserver.
- 6 Disposer dans une assiette « bol » la mâche, les légumes mélangés, l'effiloché de bœuf, ajouter les noisettes concassées et un filet de sauce moutardée.

L'effiloché de bœuf cuit IQF



LES + PRODUITS

- ✓ Viande 100% D'ORIGINE FRANÇAISE.
- ✓ Procédé IQF : MAÎTRISE parfaite du COÛT PORTION.
- ✓ Une SOLUTION MULTI-USAGES pour des snacks chauds ou froids : salades, sandwiches, burgers, quiches, wraps...
- ✓ Une viande DÉJÀ CUITE pour une remise en œuvre simplifiée.



x4

Conditionnement



DLC 18 mois



Le sandwich BBQ



NOTRE RECETTE

Ingrédients pour 1 sandwich



80 g d'effiloché de bœuf Charal



1 baguette aux céréales



3 feuilles de salade romaine



1/4 d'oignon rouge



1/2 tomate



2 tranches de cheddar



2 tranches de poitrine fumée



2 cs de sauce BBQ



L'ASTUCE du CHEF

Cette recette est très savoureuse en version panini, il suffit d'utiliser un pain adapté et de ne pas ajouter de salade.

Préparation

- 1 Décongeler l'effiloché de bœuf en armoire positive.
- 2 Emincer l'oignon et la tomate en tranches fines.
- 3 Griller à la poêle 2 tranches de poitrine fumée.
- 4 Garnir votre pain avec un trait de sauce BBQ sur les faces intérieures du sandwich puis la salade romaine, les rondelles de tomates, l'oignon, les deux tranches de poitrine fumée, l'effiloché de bœuf et le cheddar.

NOTRE RECETTE

Ingrédients pour 1 tarte



150 g d'effiloché de bœuf Charal



250 g de feuilletage pur beurre



50 g de tapenade d'olives noires



1 poivron rouge,
1 poivron vert,
1 poivron jaune



1 oignon rouge



1 pincée d'herbes de Provence



2 cs de sauce soja douce



1 cs de cassonade



1 filet d'huile d'olive



Préparation

- 1 Décongeler l'effiloché de bœuf en armoire positive.
- 2 Préchauffer votre four à 180°C.
- 3 Eplucher l'oignon et les poivrons, les émincer en fines lanières.
- 4 Dans un moule recouvert de papier cuisson, cuire la pâte à blanc 15 minutes.
- 5 Faire fondre les légumes dans une poêle avec de l'huile d'olive, ajouter la cassonade et les caraméliser puis déglacer avec la sauce soja.
- 6 Sortir la pâte cuite, étaler la tapenade d'olives, disposer les légumes et l'effiloché de bœuf sur le dessus.
- 7 Enfourner pour 15 à 20 minutes, cuisson combinée chaleur tournante et grill.