

PINSA AU STEAK ET FROMAGE



INGRÉDIENTS

4 

- 600 g de steak d'épaule de bœuf
- 200 g de mozzarella, tranches
- 100 g de Pico de gallo Bresc
- 60 g de marinade Bresc pour viande de bœuf
- 40 g d'huile d'olive
- 30 g de glaçage Bresc ail rôti et soja
- 30 g d'ail au citron Bresc
- 20 g de sauce worcestershire
- 5 g de coriandre, feuilles
- 4 pinsas
- 2 oignons blancs
- poivre, sel

PRODUITS BRESC UTILISÉS



Aioli au citron 1000g



Glaçage ail rôti et soja
450g



Marinade pour viande de
bœuf 1000g



Pico de gallo 1000g

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Badigeonner le steak d'épaule de bœuf avec la marinade pour viande de bœuf et laisser reposer au moins une heure. Faire griller le steak au barbecue à une température à cœur de 55 °C. Laisser reposer, puis napper la viande avec le glaçage à l'ail rôti et soja. Couper les oignons en rondelles et les faire revenir dans l'huile d'olive jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Déglacer avec un peu de sauce worcestershire et cuire encore 5 minutes. Trancher en fines lanières dans le sens contraire des fibres de la viande. Badigeonner légèrement les pinsas d'ail au citron et répartir les lanières de viande dessus. Garnir avec les rondelles d'oignon frites et le Pico de gallo, couvrir de tranches de mozzarella. Cuire les pinsas au barbecue sur la pierre pendant 3 minutes. Garnir de feuilles de coriandre.