

POITRINE DE BŒUF AVEC PURÉE À LA MEXICAINE



INGRÉDIENTS

10

- 10 tr de poitrine de bœuf
- 1250 g de pommes de terre
- 500 g de haricots rouges
- 375 g de maïs
- 250 g de Peperoni marinati Bresc
- 100 g de Chimichurri Bresc
- 50 g de purée de poivrons grillés Bresc
- 25 g de cumin
- 3 dl de lait
- beurre
- poivre et sel
- huile d'olive

PRODUITS BRESC UTILISÉS



Chimichurri Mélange
d'herbes 450g



Poivrons émincés et
marinés 1000g



Purée de poivrons grillés
450g

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Faites cuire les pommes de terre et les égoutter. Faire chauffer le lait dans une casserole et réduire les pommes de terre en purée avec le lait tiède et le beurre. Faire revenir le maïs et les haricots rouges et ajouter le Peperoni marinati, la purée de poivrons grillés et le cumin. Incorporer le mélange de légumes à la purée, saler et poivrer. Mettre l'huile d'olive à chauffer et faire cuire les tranches de poitrine de bœuf jusqu'à ce qu'elles deviennent croustillantes. Badigeonner la viande de sauce chimichurri et servir les tranches de poitrine de bœuf avec la purée de légumes.