

GAUCHO STEAK TARTARE



INGRÉDIENTS

10 

- 600g Steak tartare
- Wraps
- Oignon d'Amsterdam
- Radis
- Bresc Alioli Pimento
- Bresc Chimichurri

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Supposez 60 g de steak tartare par personne. Réalisez 10 petits cônes avec des feuilles de papier d'emballage en les façonnant et en les séchant au four. Remplir le cône avec le steak tartare et le placer sur une assiette. Servir avec du chimichurri et garnir d'oignons d'Amsterdam, de radis et de pimento d'Alioli.

PRODUITS BRESC UTILISÉS



Bresc Aioli au piment
rouge 1000g



Bresc Chimichurri
Mélange d'herbes 450g