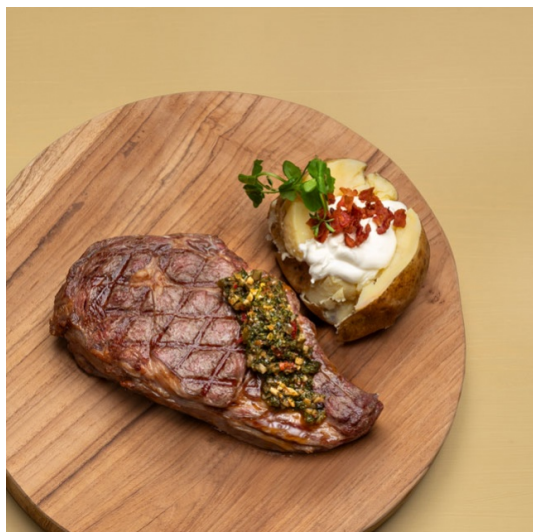


CÔTE DE BŒUF GRILLÉE



PRODUITS BRESC UTILISÉS



Bresc Chimichurri
Mélange d'herbes 450g

INGRÉDIENTS

10



- Pommes de terre au four (1 p.p.)
- Côte de bœuf
- Bresc Chimichurri
- Bacon frit
- Crème fraîche

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Griller la côte de bœuf et la faire cuire jusqu'à ce que la température à cœur atteigne 48 °C.

Retirez la viande du gril et laissez-la reposer. Déposez la viande sur une planche et nappez-la de chimichurri.

Servir avec des pommes de terre soufflées, de la crème fraîche et du bacon rôti.