

Pouligny Saint Pierre au Basilic et au Bœuf



Pour
4 personnes



Préparation
15 minutes



Cuisson
12 minutes

Ingédients

| | |
|--|---------------------|
| Pouligny Saint Pierre AOP Couturier | 1 |
| Rôti de bœuf d'environ 400 à 500 g | 1 |
| Huile d'olive | 2 cuillères à soupe |
| Petit verre d'eau | 1/2 |
| Feuilles de basilic frais | Une dizaine |
| Brins de cerfeuil frais | 3 |
| Vinaigrette : | |
| Vinaigre balsamique crème | 1 cuillère à soupe |
| Huile d'olive | 2 cuillères à soupe |
| Jus de citron jaune | 1 cuillère à café |
| Sel et poivre du moulin | |

Les étapes de la recette

- Préchauffer le four à 240°C.
- Disposer le rôti de bœuf dans un plat, l'arroser avec 2 cuillères à soupe d'huile d'olive, poivrer puis ajouter l'eau.
- Enfourner durant 10 à 12 minutes en le retournant à mi-cuisson. Pour une viande cuite à point, prévoir 12 à 14 minutes de cuisson.
- Pendant ce temps, découper le Pouligny Saint Pierre AOP Couturier en quatre sur toute sa hauteur puis à nouveau en 2 ou 3 pour obtenir des formes de bâtonnets.
- Rincer les feuilles de basilic et les égoutter.
- Sortir le rôti du four, le transvaser sur une planche puis le découper en fines tranches.
- Enrouler délicatement les bâtonnets de Pouligny Saint Pierre AOP Couturier avec 2 feuilles de basilic dans chaque tranche de viande, puis disposer les roulés dans des petites assiettes.
- Arroser l'ensemble de vinaigrette balsamique, rectifier l'assaisonnement, parsemer de cerfeuil et servir aussitôt !

Retrouvez toutes nos idées recettes sur :

www.eurialfoodservice-industry.fr

Pour réaliser cette recette



Pouligny St Pierre AOP