



ROLL BEEF'



Montage 4 min



1 personne

ÉTAPES DE RÉALISATION

- Émincer le chou rouge et mariner avec le vinaigre de vin rouge chaud. Réserver 1h.
- Assaisonner le Pulled Beef avec le balsamique blanc et ajouter la brunoise de pommes Granny. Réserver.
- Découper et inciser le pain Lobster Roll légèrement décongelé, puis le snacker dans une poêle avec le beurre. Réserver.

MONTAGE :

- Déposer de la sauce BBQ au fond du pain, puis ajouter du chou rouge mariné.
- Garnir de Pulled Beef et ajouter le reste du chou.
- Terminer avec la sauce BBQ, les oignons frits et la ciboulette.
- Servir.

INGRÉDIENTS

Pain brioché Lobster Roll ❄	110 g
Sauce BBQ	35 g
Chou rouge	25 g
Vinaigre de vin rouge	3 g
Pulled Beef ❄	70 g
Vinaigre balsamique blanc	5 g
Brunoise Pomme Granny	15 g
Ciboulette fraîche	1 g
Oignons frits	2 g
Poivre moulin	1 tour
Beurre	10 g



Recette proposée par VALAÉ Gourmet Consultants - www.valae.fr
Réclamez tous les produits et références à votre distributeur DISGROUP !

❄ Produit surgelé
PM = Pour mémoire

DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »