

## ÉMINCÉ DE BŒUF AUX CÈPES ET MESCLUN



### Ingrédients Menù

360 g Èporcino - GX1

Olio extravergine di oliva (Huile d'olive extra vierge) - EK5

Profumoro - P81X

### Ingrédients

Persil

Ail

Mesclun

1,1 kg Bœuf

**Chef:** Leonardo Pellacani

### Préparation

Cuire la viande à point à la plancha. Dans le même temps, faire revenir quelques minutes les cèpes avec l'ail haché et le persil. Sur le fond de l'assiette, disposer le mesclun, ajouter la viande puis les cèpes sautés.

Servir avec un filet d'huile d'olive extra vierge à cru.