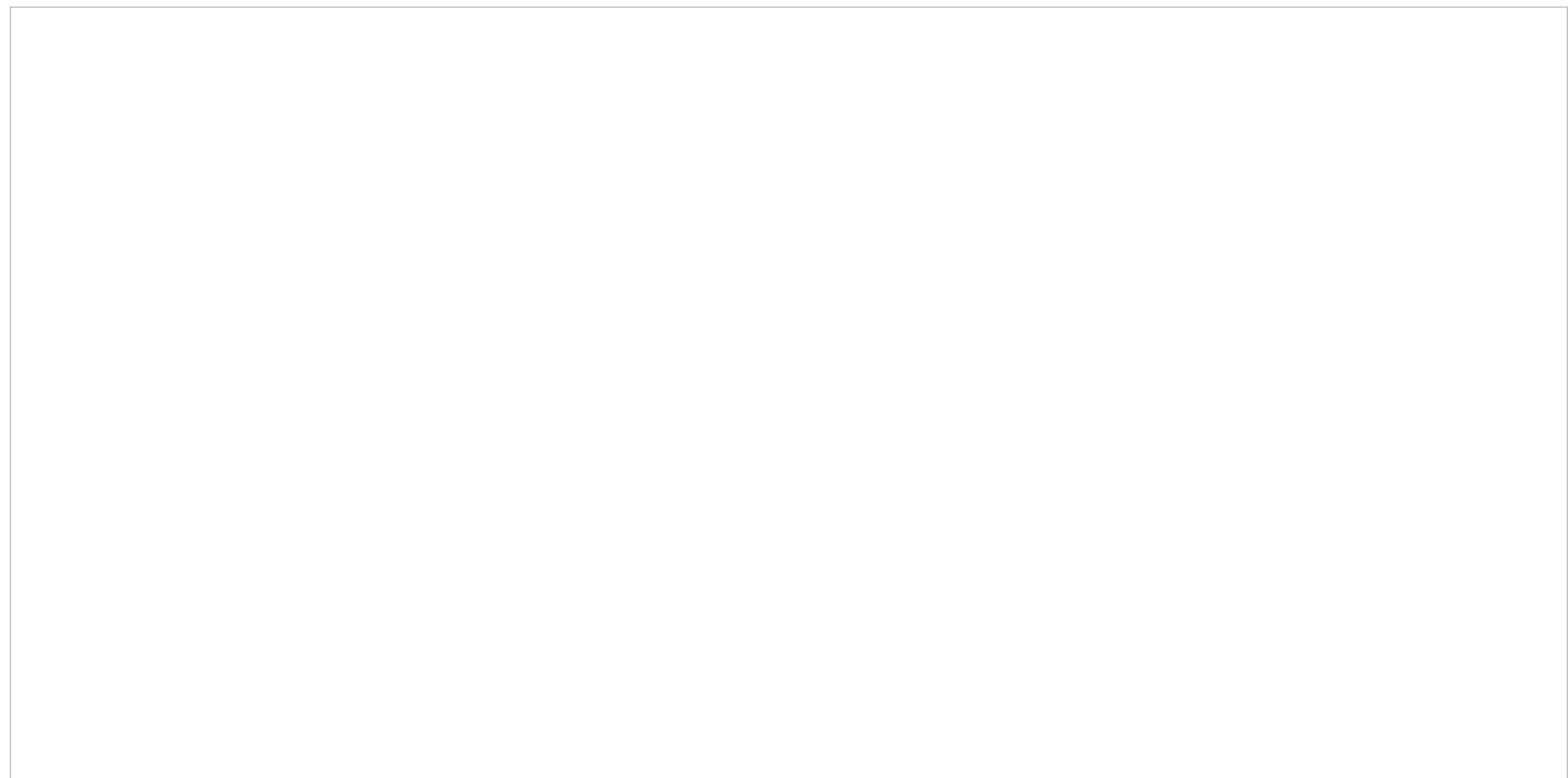


Bœuf au Brugge Prior



Ingredienten:

- 200 g tranches de Brugge Prior
- 150 g de filet américain nature
- 8 tranches de carpaccio de bœuf
- 1 cuillère à soupe de mayonnaise
- 1 cuillère à soupe de moutarde
- poivre et sel
- 100 g de beurre Brugge non salé
- 8 œufs de caille
- 1 échalote émincée
- 4 tranches de pain toastées
- 1 botte de cresson de fontaine
- quelques cornichons et petits oignons au vinaigre
- huile d'olive

Préparation:

- Mélangez la mayonnaise, la moutarde, le poivre et le sel, l'échalote émincée, le fromage Brugge Prior finement coupé et le filet américain nature.
- Étendez les tranches de carpaccio de bœuf et farcissez-les de ce mélange.
- Cuisez les œufs de caille brièvement au plat dans du beurre Brugge non salé et salez et poivrez.
- Beurrez les tranches de pain toastées sur les deux côtés et faites-les dorer sous le gril. Déposez-y les œufs de caille cuits.
- Disposez les roulades farcies sur une assiette à côté des toasts aux œufs de caille et garnissez avec le cresson de fontaine, les petits oignons et les cornichons. Versez un trait d'huile d'olive.

4 personen

25 min

Entrée

1.5