Le plaisir des saveurs publié le <i>Fromage Brugge</i> (<u>https://www.bruggefroma</u> g	ge.be)		
Accueil > Bœuf au Brugge Prior			
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
- quoiquos sermenone et potite orginene d
- 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

Source: https://www.bruggefromage.be/recettes/boeuf-au-brugge-prior