

# COTE DE BŒUF ET FILET D'AGNEAU



## INGREDIENTS

Côte de bœuf  
Filet d'agneau  
Romarin  
Poivron rouge  
Sel  
Poivre

## UNITÉ

p  
P  
kg  
kg  
kg  
kg

## QUANTITÉ

1  
2  
pm  
0,020  
pm  
pm

## TECHNIQUES DE REALISATION

Parer

Mettre sous vide à une température égale ou inférieure à 6°C à cœur

Poser la sonde

Cuire au bain-marie (60°C) jusqu'à obtention de 58°C à cœur

Refroidir

Stocker en cellule de refroidissement entre 0°C et 3°C.

Remise en température

Colorer

Dresser