

FILET DE BOEUF



INGREDIENTS

Filet de bœuf
Sel
Poivre

UNITÉ

kg
kg
kg

QUANTITÉ

1
pm
pm

TECHNIQUES DE REALISATION

Parer
Détailler
Refroidir à une température égale ou inférieure à 6°C à cœur
Assaisonner
Mettre sous vide
Poser la sonde
Cuire au bain-marie (58°C)
Sortir à l'obtention de cette température à cœur
Déconditionner
Colorer
Dresser