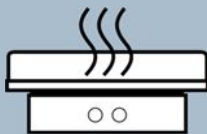


Entrecôte New Orléans

Généreuse entrecôte aux épices de la Nouvelle Orléans servie avec des pommes de terre et une salade verte sauce ranch.



Grillades



Plancha



Mise en oeuvre

Graisser la plancha avec l'huile végétale.
Griller selon la demande l'entrecôte sur la plancha.
En fin de cuisson saupoudrer d'épices blackened steak magic.
Frire les pommes de terre.
Dresser sur assiette le steak et les pommes de terre.
Accompagner de salade assaisonnée avec la sauce ranch.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
Entrecôte		250 g
BLACKENED STEAK MAGIC - ÉPICES POUR V	4271	0 g
Frites		120 g
Salade type mesclun		50 g
RANCH SALAD SAUCE	4343	20 ml