

Entrecôte New Orléans

Généreuse entrecôte aux épices cajun servie avec des potatoes 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 cajun.
 Frire les potatoes.
 Dresser sur assiette le steak et les potatoes.
 Accompagner de salade assaisonnée avec la sauce ranch.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
ASSAISONNEMENT CAJUN SPECIAL VOLAILL	7591	3 g
RANCH SALAD SAUCE	4343	20 ml
Entrecôte		250 g
Frites		120 g
Salade type mesclun		50 g