

Réception développement durable



Tourteaux oscille - émincés de bœuf

10 tourteaux de Sainte fortunade (19)

1 rôti de bœuf (500 g)

200 g d'oscille fraîche

**250 g de crème fraîche épaisse
sel - poivre**

**Cuire le rôti de bœuf (15 min à 220 °C)
réserver au frais et trancher finement**

**Disposer 2 tourteaux l'un sur l'autre y
déposer les feuilles d'oscille, étaler la
crème salée et poivrée**

**Disposer le carpaccio de bœuf puis
roulez**

**Laisser une heure au frais puis
trancher en médaillons.**

