

Emincé de Bœuf à la Sicilienne

Matières premières :

1kg de rond de gîte ou tranche de bœuf

Ingrédients :

Quantité par kg :

100g de Marinade Saveur Sicilienne



Mise en œuvre :

1. Emincer la viande.
2. Mélanger avec la Marinade Saveur Sicilienne.
3. Laisser mariner quelques heures.

Cuisson :

Saisir dans une poêle légèrement huilée et très chaude quelques min.
Cuisson de la viande : saignante.

Suggestion :

Ajouter un peu de crème fraîche en fin de cuisson pour obtenir une sauce onctueuse.