



## Pièce du Boucher sauce Béarnaise

### Ingrédients pour 10 couverts

---

<b>Sauce Béarnaise CHEF®</b>	40 cl
Pièce du Boucher (poire de bœuf)	1,5 kg
Pomme Pont-Neuf	2 kg
Salade verte	PM
Mignonette de poivre	PM
Sel	PM

### Déroulé de la recette

---

- Réchauffer la sauce Béarnaise CHEF® selon le mode d'emploi.
- Griller la pièce de bœuf.
- Frire les pommes Pont-Neuf.
- Servir à part les pommes Pont-Neuf dans un panier et la sauce Béarnaise dans une coupelle.
- Rectifier les assaisonnements si besoin et dresser harmonieusement l'ensemble des éléments sur les assiettes de service.