



Pièce de veau grillée sauce Roquefort au Porto

Ingrédients pour 10 couverts

Sauce Roquefort CHEF®	40 cl
Longe de veau	1,5 kg
Mini endive cuite	15 pièces
Huile	PM
Beurre	PM
Porto Blanc	3 cl

Déroulé de la recette

- Réchauffer la sauce Roquefort CHEF® selon le mode d'emploi, ajouter le Porto Blanc.
- Griller les pièces de veau en prenant soin de les garder rosées.
- Couper les mini endives en deux dans le sens de la longueur et les colorer à l'huile et au beurre.
- Rectifier l'assaisonnement et dresser harmonieusement l'ensemble des éléments sur les assiettes de service. Saucer généreusement.

La suggestion CHEF®

Vous pouvez accompagner ce plat d'une salade d'endives, de pommes et de quelques dés de roquefort.