

Paleron de Bœuf à la Maître d'Hôtel

Matières premières :

1kg de paleron de bœuf

Ingrédients :

Quantité par kg :

80g de Marinade Saveur Maître d'Hôtel

Mise en œuvre :

1. Couper le paleron de bœuf en tranches fines (0,5 cm).
2. Badigeonner les tranches de bœuf avec la Marinade Saveur Maître d'Hôtel.
3. Laisser mariner quelques heures.

Cuisson :

Faire dorer les tranches de bœuf marinées sur le barbecue ou dans une poêle 2 à 3 min de chaque côté.