

BOUCHERIE CHARCUTERIE PRINCIPALE  
28 rue Raymond POINCARE 54000 NANCY

## DECLINAISON DE QUEUES DE BŒUFS CUITES EN POT AU FEU

### 1- En farce à légumes

#### Ingrédients :

600g de queues de bœufs cuites effilochées  
300g de légumes cuits du pot--au--feu (carottes et poireaux)  
30 cl de bouillon du pot -au- feu refroidi  
1 grosse échalote  
1 petit bouquet de persil frisé sel, poivre

### 2- En salade de queue de bœuf

#### Ingrédients :

1kg de viande de queues de bœufs effilochées  
500 g de tomates coupées en brunoise  
300g de pois gourmands cuits à l'anglaise  
1 bouquet de persil frisé  
20g de feuille de menthe  
3 échalotes  
50cl de bouillon de  
Pot - au – feu froid  
10cl de vinaigre balsamique

### 3- En tartare de bœuf aux aromates pour 4 personnes

#### Ingrédients :

600G poire coupé au couteau  
20g estragon émincé  
20g de ciboulette émincée  
20g de persil frisé émincé  
100g de  
Cornichons émincés  
1 œuf  
4 jaunes d'œufs  
1 pincée de sel et de poivre

BONNE DEGUSTATION !



Julien LEPROVOST

En partenariat avec - les cuisines

**CUISINE PLUS**

- les ustensiles de cuisine et pâtisserie

de Buyer   
DEPUIS 1830

Et le concours de l'Atelier MEON et des vêtements professionnels Profil Textile Ludres

Anim I5 Communications et Productions 03.83.19.15.15. [contact@animI5.com](mailto:contact@animI5.com) [www.animI5.com](http://www.animI5.com)

Ateliers des Maîtres Gourmets Foire Internationale de Nancy Juin 2018