

De l'originalité avec du beefsteak

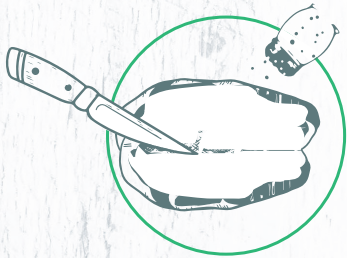


Des roulades de steak avec pesto

Vous avez besoin de:

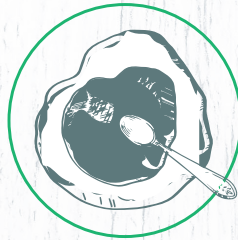
800 g de steak pelé
6 fines tranches de jambon fumé
2 boules de mozzarella, en fines rondelles
poivre & sel
ficelle de cuisine
pics ou bois à brochettes

1



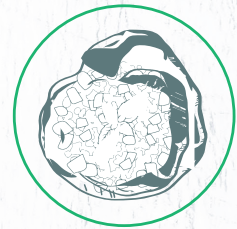
Coupez prudemment le steak pelé dans l'épaisseur sur toute la longueur avec un couteau bien aiguisé. Vous obtenez ainsi une plus grande escalope. Salez et poivrez le steak.

2



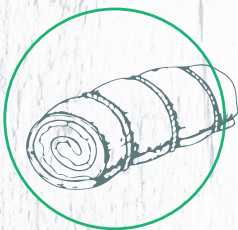
Répartissez une petite couche de pesto sur la viande.

3



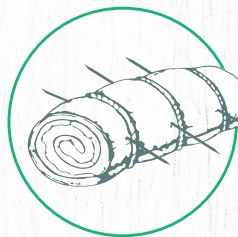
Répartissez ensuite dessus le jambon et la mozzarella.

4



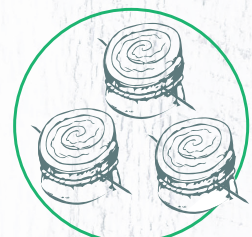
Pressez fermement le tout puis roulez prudemment. Nouez le rouleau avec de la ficelle de cuisine comme une roulade. Laissez 4 cm entre chaque morceau de ficelle.

5



Passez les bois à brochette en croix dans la viande le long de chaque ficelle.

6



Réservez au frigo. Le moment de cuire? Coupez la roulade en grosses tranches entre les ficelles.