VIANDE FROIDE ET SAUCE À LA BAGNA CAUDA

Plats et accompagnements



6 personnes | 3 min | Économique | Très facile

INGRÉDIENTS

- 1 boîte de Coulis de tomates à l'ancienne (La Passata) **(Réf : 602)**
- 1/3 pot de Bagna cauda **(Réf : 670)**
- 20cl de Crème fraiche liquide
- 900g de Viande de boeuf froide

PRÉPARATION

Nous ne vous donnons pas ici la façon de cuisiner une viande de boeuf que vous pourrez servir froid. Vous pouvez aussi acheter la viande de bouef déjà cuite chez votre boucher.

Vous avez 2 options, avec ou sans crème fraîche. C'est selon les goûts, avec un peu de crème, la sauce est un peu plus douce mais elle perd un peu de son "peps" et de sa fraîcheur en bouche.

Les proportions de la sauce sont simples : 1 cuillère à soupe de sauce tomate pour une cuillère à café de Bagna Cauda. Pour la version avec crème 1 cuillère à soupe de crème pour deux cuillère s à soupe de sauce tomate et une cuillère à café de Bagna Cauda.

Bien évidemment vous aurez tout loisir de gérer les proportions à votre goût. Goûter et ajuster.

Ensuite, vous pouvez servir cette crème froide. C'est pratique pour un pique-nique raffiné ou pour un repas en terrasse. Vous pouvez aussi servir la sauce légèrement tiède.

Plusieurs options, mais toutes pour un résultat étonnant et délicieux avec lequel vous épaterez famille ou convives