



## TOURNEDOS MARINÉS

### MATIÈRES PREMIÈRES

1 kg - Rumsteck taillé façon tournedos  
10 Tranches - fines de poitrine de porc

### INGRÉDIENTS & MATÉRIELS

0,080 kg - Marinade Échalote PUR & NATUR (Réf : 87312)

### PRÉPARATION

Enrouler les tranches de poitrine fumée autour du rumsteck.  
Ficeler le rumsteck ainsi préparé en plaçant la ficelle au milieu de la tranche de poitrine fumée sans trop serrer.  
Découper ensuite les tournedos (largeur des tranches de lard) et napper de Marinade Échalote.

### CUISSON

Cuire au grill ou à la poêle.



*Cette recette vous est proposée par la Société Aveline.  
En aucun cas elle ne pourra être tenue responsable des résultats obtenus et de la réglementation spécifique qui est applicable.*

