



# BOUCHÉES APÉRITIVES : SPIRALES DE BOEUF AU BASILIC ET PARMESAN

*Pour 10 personnes*

\*\*\*\*

1 kg Boeuf (rumsteak)

25g pignons de pin

Ail

Huile d'olive

Sel

Poivre

\*\*\*\*



Couper en très fines tranches le boeuf et l'étaler sur une bande de papier film.



- Écraser le basilic avec une gousse d'ail, les pignons de pin, sel/poivre et rajouter l'huile d'olive.
- Napper la viande de ce mélange puis la rouler en forme de boudin.



Mettre ce boudin 1h au congélateur.  
Une fois dur, retirer le papier film, puis couper en tronçons de 2cm.



Faire chauffer une poêle avec un peu d'huile d'olive et saisir ces tronçons rapidement de chaque côté.



Recette proposée par notre Chef  
Valérian Privat  
Braise par substance - Oberhausbergen (67)