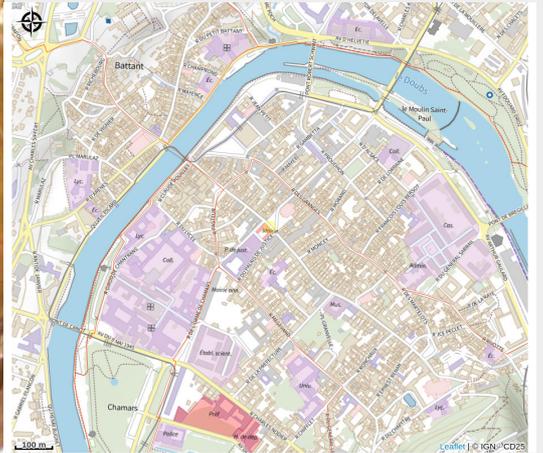


# Pavé de Boeuf sauce au Comté

Grand Besançon



Crédit photo : PAVÉ DE BOEUF SAUCE AU COMTÉ\_1 (Pavé de Boeuf)



## Infos pratiques

Categorie : Produits du terroir

# Description

Pavé de Boeuf sauce au comté, risotto de pommes de terre et lardons de Morteau  
Préparation : 25 min Ingrédients ( pour 6 personnes ) : - 6 pavé de boeuf d'environ 150 g chacun - 250 g de comté - 10 cl de vin blanc du Jura - 50 cl de crème épaisse - 50 g de beurre - 1 cuillère à soupe de moutarde - Sel/poivre Recette proposée par Interbev Franche-Comté (bœuf comtois)

# Situation géographique



# Toutes les infos pratiques

## Contact

### Adresse :

25000 BESANCON

<http://www.leboeufcomtois.com>

## Source

Décibelles Data