



SYNDICAT DE DEFENSE ET DE PROMOTION DE LA VIANDE AOP TAUREAU DE CAMARGUE

# FILET DE TAUREAU ROTI RISOTTO SNACKER

## BANDERILLE DE LEGUMES

### **Ingrédients :**

150 g filet AOP Taureau de Camargue  
30 g riz  
20 g parmesan râpé  
10 g vin blanc  
10 g échalotes ciselées  
15 g courgettes jaune  
15 g courgettes vertes  
15 g poivrons rouge  
15 g poivron jaune  
15 g aubergine  
15 g jus de taureau

### **Préparation**

Cuire le riz comme un risotto et mettre en moule carré. Laisser refroidir au frigo. Décercler une fois froid.

Détailler les légumes et faire poêler. Une fois froid, mettre tous les légumes sur un pique en bois

Poêler le filet de taureau puis chauffer le jus de taureau snacker le riz

### *Dressage*

Poêler la banderille de légumes. Disposer le riz sur l'assiette. Poser le filet de taureau et mettre la sauce.