



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

LAMELLES DE TAUREAU AOP CAMARGUE SAUCE AU VIN DE MARSELAN POMMES DE TERRE DES SABLES A LA FLEUR DE SEL ET A L'HUILE D'OLIVE DE CAMARGUE

Ingrédients pour 4 personnes :

600 gr de taureau AOC de Camargue (faux filet)
25 cl d'huile d'olive de Camargue domaine des Bastidettes
2 échalotes
1 gousse d'ail
25 cl de vin rouge de Marselan Domaine de Valériole
1 cuillère à potage de fond de veau
20 gr de beurre
Graines de coriandre et de poivre dans des moulins
500 gr de pommes de terre des sables de Camargue (blanche et violette)
2 branches de romarin, 1 de thym, 1 feuille de laurier
Graines de coriandre
Fleur de sel de Camargue

Préparation

Sauce au vin de Marselan

Hacher finement les échalotes et l'ail, et mettre à chauffer dans une casserole avec un filet d'huile d'olive. Remuer avec une spatule pour les rendre transparentes. Ajouter le vin de Marselan et laisser réduire des 2/3 avec le fonds de veau. Vérifier l'assaisonnement, en ajoutant le poivre et les graines de coriandre dans des moulins.

Choisir un faux filet d'une épaisseur de 2,5 cm. Mettre à mariner au frigo avec un filet d'huile d'olive pendant au moins une heure jusqu'à une demi-journée. Saisir la viande des deux cotés dans une poêle chaude avec un filet d'huile d'olive et la conserver saignante. Laisser reposer la viande (temps identique à celui de la cuisson) et assaisonner en fleur de sel et poivre en moulin

Pomme de terre de sables à la fleur de sel

Mettre les pommes de terre dans une casserole avec de l'eau, les herbes aromatiques, le gros sel de Camargue et 5 graines de coriandre. Après cuisson, les éplucher et servir avec un filet d'huile d'olive et de la fleur de sel de Camargue. Si les pommes de terre sont grosses les écraser grossièrement avec une fourchette et incorporer progressivement l'huile d'olive et la fleur de sel.