



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

LE FAGOT CROUSTILLANT DE FILET DE TAUREAU AUX MORILLES

Ingrédients pour 4 personnes :

600 g de filet de taureau AOC Camargue
4 feuilles de bricks
20 g de beurre
20 g de farine
lait 0,20cl
une branche de romarin frais
20 cl de crème liquide
20 g de morilles déshydratées
1cl de patrelle

Préparation

Confectionner la béchamel au romarin. Faire fondre le beurre, ajouter la farine, une fois le roux réalisé, ajouter le lait et le romarin, porter la sauce à ébullition durant 3 minutes et réserver au frais.

Parer, tailler le filet de taureau en lamelle épaisse d'environ 10 cm de long. Disposer la feuille de bricks sur le plan de travail, disposer la viande en partit centrale, étaler la béchamel au romarin refroidie dessus et plier la feuille de façon hermétique.

Réaliser la sauce aux morilles: Réhydrater les morilles dans 10cl d'eau claire, faire revenir les morilles égouttées dans du beurre, ajouter la crème fraîche porter à ébullition 2 minutes et ajouter la patrelle et l'assaisonnement,

Cuire les fagots de viande dans du beurre clarifier, 2minutes de chaque cotés.

Dressage

Disposer les fagots cuits en croix l'un sur l'autre afin de donner du volume, et disposer la sauce sur le fond de l'assiette de présentation

Recette élaborée par VINCENT ROUZAUD, LA TABLE DES BAUMELLES