



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

# LE STEAK DE TAUREAU DANS SON SIMPLE APPAREIL ET SA SAUCE AU CHEVRE DE CAMARGUE

## **Ingrédients pour 4 personnes :**

800 g de viande de taureau, dans le faux filet, la cuisse ou l'entrecôte  
100g de chèvre de Camargue  
20cl de crème liquide à 12%  
10 g de beurre  
5g d'herbes de Provence  
4cl d'huiles d'olive des beaux

## **Préparation**

Détailler la pièce de viande en steak d'environ 200g chacun.

Confectionner la sauce au chèvre : dans un poêle faire fondre le chèvre avec la crème, puis ajouter les herbes de Provence et l'huile d'olive, ne plus cuire la sauce une fois l'huile ajoutée.

Cuire les steaks sur le grill à votre convenance et servir avec la sauce au chèvre de Camargue.