



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

RUMSTEACK DE TAUREAU AU VIN DE MARSELAN, A LA MOELLE ET ECHALOTES CONFITES

Ingrédients pour 1 personne :

1 rumsteack AOP Taureau de Camargue
5 échalotes,
20 g de beurre,
1 pincé de sucre, sel, poivre.
1 os a moelle
15cl de vin rouge de Marselan
5 cl de fond de veau lié
Fleur de sel et moulin au poivre

Préparation

Rumsteack de taureau au vin de Marselan, à la moelle et échalotes confites

Echalotes confites

Dans une petite casserole faire fondre 5 g de beurre, ajouter 3 échalotes pelées, les faire revenir quelques minutes jusqu'à ce qu'elles commencent à dorer. Ajouter le sucre, saler très légèrement, remuer et mouiller d'eau (ou mieux de bouillon de volaille) à hauteur. Cuire à couvert à feu assez moyen jusqu'à évaporation, en mélangeant de temps en temps. Poivrer.

L'os à moelle

Extraire la moelle de l'os (ou demander à votre boucher de réaliser cette opération) détailler au couteau de large tranche, les pocher 1 minute dans un bouillon de bœuf bien chaud, les égoutter et disposer sur trois petits toasts de pain grillé, saler de fleur de sel et moulin aux poivre.

La sauce

Dans une poêle bien chaude faire revenir votre rumsteack de taureau et tenir au chaud. Dans le beurre de cuisson faire revenir 2 échalotes hachées sans coloration, mouillez avec 15cl de vin rouge de Marselan faire réduire à 5 cl et ajouter 5 cl de fond de veau lié, rectifier l'assaisonnement et passer au chinois fin.

Dresser votre rumsteack de taureau sur une assiette chaude, napper de la sauce disposez tout au tour les échalotes confites et les toasts de moelle.

Recette élaborée par MICHEL VAN HOED