



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

STEAK CAMARGUAIS, BEURRE RELEVES A L'ANCHOIS ET CREME DE POIVRON ANISE

Ingrédients :

Steak AOP Taureau de Camargue
Anchois frais ou marinés
Anchois au sel
Ail
Vinaigre
Huile d'olive
Poivron
Oignon blanc
Pastis
Pomme de terre

Préparation

Steak à la poêle avec de l'huile de l'huile d'olive. Tourner et retourner.

Beurre relevé à l'anchois. Préparer une petite anchoïade : 2/3 d'anchois frais (mariné) et 1/3 d'anchois au sel. Ail, vinaigre, huile d'olive. Chauffer puis mixer.

Crème de poivron anisé : détailler les poivrons avec de l'oignon blanc. Faire revenir avec une gousse d'ail et de l'huile d'olive. Flamber au pastis. Crémier puis mixer.

Mettre l'anchoïade et la crème dans 2 petits pots. Cela fait deux petits condiments pour accompagner la viande en guise de sauce.

Eplucher les pommes de terre, les couper en quatre. Les disposer sur un plat sur du papier sulfurisé. Prendre un bouillon de volaille et le dissoudre dans l'eau. Saler et poivrer. Mouiller les pommes de terre sur 2mm. Enfournier à 160-170°C pendant une demi-heure.