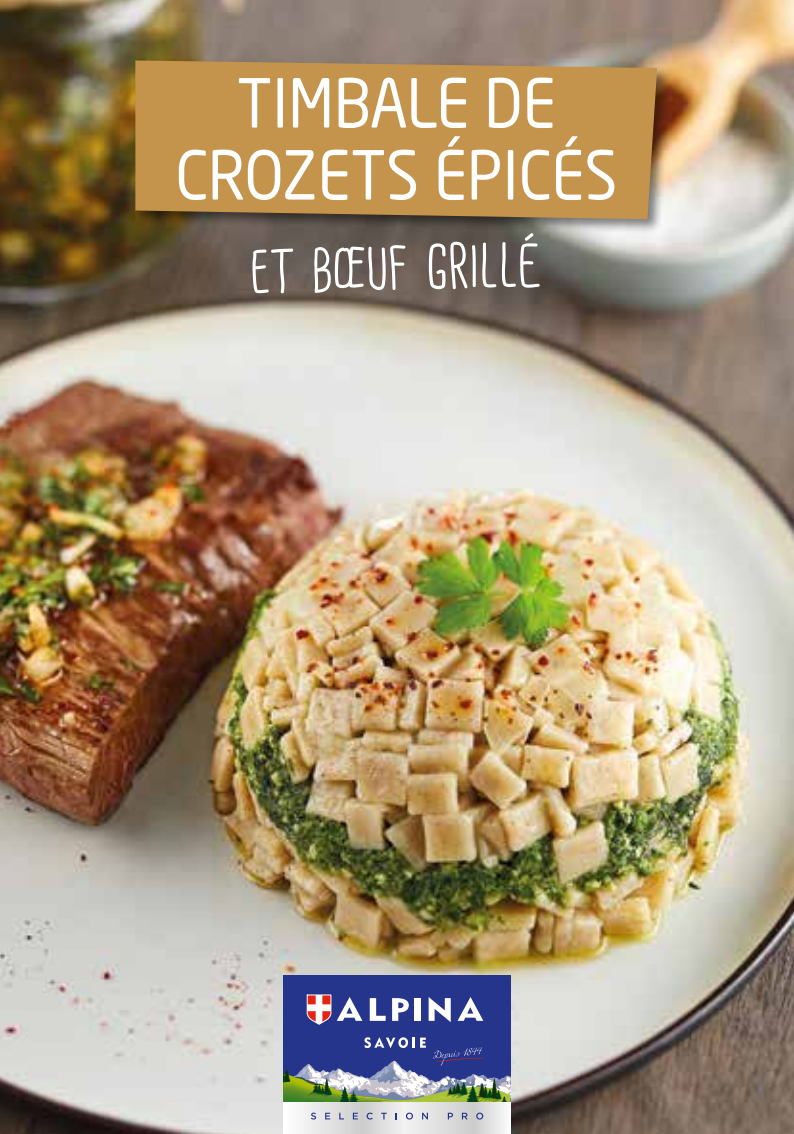
TIMBALE DE CROZETS ÉPICÉS

ET BŒUF GRILLÉ



ALPINA SAVOIE

Depuis 1894

SELECTION PRO

TIMBALE DE CROZETS ÉPICÉS

ET BŒUF GRILLÉ

x10 | 20 min | 20 min

INGRÉDIENTS :

- 600 g de Crozets Sarrasin ALPINA SAVOIE
- 10 pièces de bœuf à griller (faux-filet, entrecôte…)
- 1,5 L de bouillon de bœuf
- 1,5 oignon ciselé
- 125 g de beurre
- 1,5 bouquet de persil plat
- 3 gousses d'ail
- Sel et poivre

Pour la sauce épicée

- 2,5 oignons ciselés
- 5 gousses d'ail hachées
- 1,5 bouquet de persil plat ciselé
- 1,25 càc de piment d'Espelette
- 7,5 cl de vinaigre de vin
- 25 cl d'huile d'olive
- Fleur de sel
- Poivre

PRÉPARATION :

Préparer la sauce en mélangeant tous les ingrédients.
Porter le bouillon de bœuf à ébullition. Dans une cocotte, faire suer les oignons au beurre. Ajouter les Crozets et mélanger pour bien les enrober. Verser le bouillon de bœuf bouillant. Remuer. Couvrir et faire cuire 15 min à feu doux jusqu'à absorption du liquide. Réaliser une persillade avec l'ail et le persil.
Huiler 10 petits bols et les garnir de film alimentaire. Répartir la moitié des Crozets, étaler la persillade, finir avec une couche de Crozets. Dans une poêle chaude huilée, saisir le bœuf à feu vif quelques minutes sur chaque face.
Dans chaque assiette, démouler une timbale, déposer la pièce de bœuf grillée et napper de sauce.

Spécialités savoyardes, les Crozets ALPINA SAVOIE sont de généreux petits carrés de pâte fabriqués dans le respect de la tradition.

ALPINA SAVOIE

Découvrez toutes les idées recettes sur www.alpina-savoie-pro.com

Alpina Savoie - RCS Chambéry 745 721 134B - Oct 2017 • Design : Arricho Communication - Auteur : Céline Mermetrier - Crédit photo : ©Aurélie Jeannette