



© Transgourmet

### Suggestion de vin

#### La Chapelle Gordonne Rouge 2010

AOC Côtes de Provence

- ◆ Robe rouge grenat veloutée.
- ◆ Nez complexe épicé et cacao. Second nez expressif toasté et grillé, avec des notes fruitées de griotte et de framboise.
- ◆ Bouche soyeuse et ample. On retrouve les notes épicées et fruitées autour de la framboise. Belle structure délicatement vanillée. Vin long et complexe présentant une finale très agréable.



# PLAT PRINCIPAL : PAVÉ DE COEUR DE RUMSTEAK ET TAGLIATELLES AUX GIROLLES

Régalez vos convives avec ce plat convivial et chaleureux proposé par Transgourmet !

#### Préparation

- ◆ Poêlez les pavés de cœur de rumsteak à l'huile de tournesol chaude, débarrassez la viande et maintenez au chaud.
- ◆ Flambez au cognac et mouillez au fond brun de veau, laissez réduire de moitié.

#### Garniture

- ◆ Faites cuire les tagliatelles 3 min à ébullition avec de l'huile d'olive, rafraîchissez.
- ◆ Faites sauter les girolles avec un mélange d'huile de tournesol et d'huile de noix avec l'ail.

- ◆ Séparez les girolles en 2.
- ◆ Ajoutez de la ciboulette finement émincée dans la première moitié.
- ◆ Avec la seconde moitié, réalisez une purée sèche.
- ◆ Étalez la purée de girolles sur un Silpat et séchez-la au four 4 heures à 68° C.
- ◆ Sortez les chips du four puis dressez.



Pour 10 personnes

### INGRÉDIENTS

#### Viande :

1,8 kg de cœur de rumsteak pure race Aubrac

4 cl d'huile de tournesol

5 cl de Cognac

40 cl de fond brun de veau

#### Garniture :

700 g de tagliatelles d'Alsace à l'ancienne

4 cl d'huile d'olive

350 g de girolles

5 cl d'huile de noix

3 gousses d'ail

35 g de ciboulette