

VIANDE SOUS SIGNE OFFICIEL DE QUALITÉ ET D'ORIGINE

BŒUF FERMIER AUBRAC



 **ICI**

ON NE TRANSIGE PAS

AVEC LA QUALITÉ



DEMANDEZ CONSEIL À VOTRE BOUCHER !

#jesuisqualivore
WWW.QUALIVORES.FR



PROJET FINANCÉ PAR LE FONDS EUROPÉEN AGRICOLE POUR LE DÉVELOPPEMENT RURAL
L'EUROPE INVESTIT DANS LES ZONES RURALES

BŒUF FERMIER AUBRAC

La viande de Bœuf Fermier Aubrac est issue d'animaux de pure race Aubrac. L'élevage de ces animaux se fait de façon extensive, en montagne avec les beaux jours : les animaux pâturent à plus de 800m d'altitude. Avec la rudesse du climat les animaux passent l'hiver à l'abri à l'intérieur des étables où le confort est assuré. Ils sont alors nourris au foin récolté sur les prairies de la ferme. C'est cette alimentation à la flore variée qui donnera à la viande son goût inimitable. Le Label Rouge reconnu depuis 1999 garantit que la viande de Bœuf Fermier Aubrac est de qualité supérieure et qu'elle répond à un cahier des charges précis concernant le respect des traditions, l'alimentation et le bien-être animal.



RÔTI DE BŒUF FERMIER AUBRAC À LA MOUTARDE AU MIEL ET SES LÉGUMES



PRÉPARATION
20 MIN



CUISSON

30 MIN



4 PERS.

INGRÉDIENTS

- 1 rôti de Bœuf Fermier Aubrac Label Rouge d'environ 1 Kg
- 250 gr de carottes
- 400 gr de pommes de terre Grenaille
- 400 gr de pommes de terre Monalisa Charlotte
- Moutarde au miel
- Ail, ciboulette, sel, poivre
- Beurre demi-sel



PRÉPARATION

1. Pelez et coupez vos carottes en rondelles. Coupez vos pommes de terre en morceaux tout en gardant la peau.
2. Faites cuire les carottes et pommes de terre, à la cocotte-minute pendant le temps adéquat pour obtenir des légumes croquants.
3. Dans un plat allant au four, déposez votre viande. Avec la pointe d'un couteau fendez la viande et placez de l'ail dans cette fente.
4. Lorsque tous vos légumes sont cuits, placez-les autour de votre viande.
5. Nappez votre viande et vos légumes de moutarde au miel assez généreusement, puis de morceaux de beurre et de ciboulette ciselée. Salez, poivrez à votre guise.
6. Enfournez pour 30 minutes à 180°C. Dégustez à la sortie encore saignante, ou prolongez la cuisson pour les amateurs de viande bien cuite. Coupez votre rôti en tranches et servez-le accompagné de légumes.

ASTUCES

Si vous n'avez pas de moutarde au miel, prenez de la moutarde à l'ancienne et utilisez-la comme ci-dessus en nappant votre rôti et vos légumes avec du miel. Pour plus de gourmandise, faites revenir vos légumes avec un filet d'huile d'olive dans une poêle avant leur passage au four.

Découvrez toutes nos recettes
sur www.qualivores.fr

