

VIANDE SOUS SIGNE OFFICIEL DE QUALITÉ ET D'ORIGINE

BŒUF GASCON



ICI

ON NE TRANSIGE PAS

AVEC LA QUALITÉ



DEMANDEZ CONSEIL À VOTRE BOUCHER !

#jesuisqualivore
WWW.QUALIVORES.FR



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

BŒUF GASCON

Le Bœuf Gascon est élevé naturellement, des contreforts Pyrénéens jusqu'au plaines de la Garonne sur des terres où les éleveurs respectent la tradition de l'élevage fermier. Le Bœuf Gascon est une viande particulièrement tendre, renommée pour ses qualités gustatives hors du commun. Juteuse, intimement persillée, la viande a une belle couleur rouge vif, signe de grande vitalité et de grande richesse. Elle est reconnue par le Label Rouge.



CÔTE DE BŒUF GASCON GRILLÉE ET CROQUETTES D'AIL ROSE DE LAUTREC

Recette proposée par **Lisa IMMORDINO, Clément LESSOUD**,
Lycée des Métiers de l'Hôtellerie et du Tourisme d'Occitanie de Toulouse



PRÉPARATION
10 MIN



CUISSON
30 MIN



4 PERS.

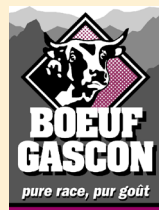
INGRÉDIENTS

- 1,6kg de côte de Bœuf Gascon Label Rouge
- 100g d'ail rose de Lautrec Label Rouge/IGP
- 250g de pommes de terre
- 100g de crème liquide
- 2 œufs
- 100g de farine
- 100g de chapelure
- 50g de moutarde de Meaux
- 50g de beurre



PRÉPARATION

1. Cuire dans de l'eau salée les pommes de terre avec l'ail épluché. Egoutter, puis mixer avec la crème afin d'obtenir une purée assez compacte, assaisonner. Former des petites boules de 3 cm environ. Les passer dans la farine, puis les oeufs battus et enfin la chapelure. Frire dans l'huile chaude au dernier moment.
2. Griller la côte de bœuf Gascon selon votre goût. Assaisonner de fleur de sel et de poivre.
3. Mélanger le beurre en pommade avec la moutarde de Meaux.
4. Dresser votre assiette sans oublier votre assaisonnement à base de moutarde de Meaux.



Découvrez toutes nos recettes
sur www.qualivores.fr

