

VINS DE PROVENCE

le Goût du Style

CÔTES DE PROVENCE
COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE
COTEAUX VAROIS EN PROVENCE

VINSDEPROVENCE.COM

Le style des vins de Provence est la signature du terroir et du savoir-faire des vignerons

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

DOS DE VEAU EN ROUGE ET NOIR



RECETTE

Faire chauffer les haricots rouges légèrement égouttés, les mettre dans un bol mixeur avec 30 g de beurre, la crème fleurette, le concentré de tomate, le ketchup, le bouillon de volaille déshydraté, sel, poivre et **mixer finement**.

Réchauffer cette purée.

Poêler la viande avec un petit peu de beurre et huile d'olive, saler, poivrer, **la couper en biseau**, disposer sur la purée.

Préparer la sauce sésame : Faire chauffer sur feu doux dans une petite casserole avec l'aide d'un fouet, le sésame noir, 15 cl d'huile d'olive, le tamari, 5 cl d'eau et 10 g de beurre.

Napper la viande de cette sauce.

À déguster avec **un vin rosé AOC de Provence** aux arômes d'épices, de poivre et de fruits rouges.

INGRÉDIENTS

4 tranches de selle de veau
de 110 g ou filet de veau

300 g de haricots rouges
cuits en boîte

10 g de concentré de tomate

10 g de ketchup
poivre, sel

50 g de beurre

5 g de bouillon de volaille
déshydraté

30 g de crème fleurette

10 g de sésame noir

15 cl d'huile d'olive

2 cuillerées à soupe
de tamari (soja bio)