

PAVÉ *de* 
RUMSTECK

AU CHAMP-SUR-BARSE



AU

POIVRE



Parc
naturel
régional
de la Forêt d'Orient


Pavé de rumsteck au Champ-sur-Barse au poivre

POUR 4 PERSONNES

 4 pavés de rumsteck de 150

g

 250 ml de crème fraîche

 100 g de Champ-sur-Barse
au poivre

 Accompagnement :
légumes de saison

 1 noisette de beurre

 Sel et poivre

PRÉPARATION

Recette inspirée par le restaurant
« Le Moulin du Landion » ; Dolancourt

- 1 Saler et poivrer à votre convenance les pavés de rumsteck
- 2 Faire cuire les tranches de rumsteck dans une poêle préalablement chauffée avec du beurre
Astuce : pour une cuisson « à point » : cuire 30 secondes à feu très vif puis 2,5 minutes à feu moyen
- 3 Puis les réserver
- 4 Parallèlement, faire chauffer dans une casserole la crème fraîche et le Champ-sur-Barse et remuer le tout jusqu'à ce que le fromage fonde
- 5 Dresser dans une assiette le rumsteck et verser la sauce au Champ-sur-Barse par dessus
- 6 Accompagner votre rumsteck de légumes de saison

AU PRÉ DE MA BLONDE

Rumsteck

FERME DE LA FONTAINE SAINT-MARTIN

Rumsteck

FERME DU LAC DE LA FORÊT D'ORIENT

Rumsteck

FERME DU CHAMP ROY

Champ-sur-Barse au poivre, crème fraîche,
beurre

FERME DE LA MARQUE

Crème fraîche, beurre



« Croque ton Parc » identifie les produits issus du Parc naturel régional de la Forêt d'Orient chez les commerçants et restaurateurs.



Parmi ceux-ci, les produits marqués « Valeurs Parc » répondent à un cahier des charges basé sur les enjeux du développement durable.

Retrouver les contacts des producteurs dans le catalogue du Parc de la Forêt d'Orient disponible sur www.pnr-foret-orient.fr



#PNRFORETDORIENT



Ce programme est cofinancé par l'Union Européenne avec le fonds européen pour le développement rural, géré par la Région Grand Est

© PNRFO 2020 / Rédaction : PNRFO / Graphisme : Agence Talky Walky
Impression : Eco Solutions