

# Le goût du Sud

Menu

Salade niçoise  
Pavé de taureau  
de Camargue au carvi  
Sorbet au citron vert et calissons d'Aix

## Pavé de taureau de Camargue au carvi

Préparation : 10 min

Cuisson : 20 min



Pour 4 personnes

(coût : environ 20 €)

- 4 pavés de taureau de Camargue AOP
- 1 bouteille de vin rouge
- 1 petit oignon
- 1 carotte
- 2 c. à soupe de sucre cassonade
- 20 g de beurre
- 2 c. à soupe de graines de carvi

Mettre le vin dans une casserole avec le sucre, l'oignon haché et la carotte coupée en petits cubes. Faire réduire aux 4/5<sup>e</sup> sur feu moyen. Filtrer le vin, le remettre à bouillir, ajouter le beurre, fouetter pour obtenir une sauce onctueuse, garder la sauce au chaud. Rouler les pavés de taureau de Camargue dans les graines de carvi, saler, poivrer. Les faire cuire à la poêle dans un peu d'huile quelques minutes de chaque côté. Servir aussitôt nappés de la sauce au vin.

**L'astuce**

Jouer à fond la carte régionale et servir accompagné d'un excellent riz de Camargue.

### Le vin qui va avec

Un rouge  
Château de la Tuilerie 2005  
vieilles vignes syrah, costières-de-nîmes généreux marqué par des notes de fruits noirs et d'épices, aux tanins fins et persistants. (Sélection de Philippe Faure-Brac, meilleur sommelier du monde)



© Com Presse