



EN FIN D'ANNÉE, LE BŒUF FAIT LA FÊTE DANS L'ASSIETTE

Pour les **fêtes de fin d'année**, Charal propose **2 nouvelles recettes festives autour de médaillons de bœuf**. Cette **découpe exclusive**, issue du savoir-faire de la marque, entraîne l'amateur de bœuf dans l'univers de la gastronomie. Ces petites pièces de viande, à servir en entrée ou en plat principal, invitent à la **créativité** dans le dressage des assiettes. D'autant que les Français auront le temps de soigner leur présentation, puisque les médaillons se cuisent très rapidement. Associés à des **sauces Charal aux saveurs festives emblématiques, foie gras ou truffe blanche**, ils vont régaler les convives et rendre les repas de fêtes inoubliables !



6 MÉDAILLONS DE BŒUF
SAUCE À LA TRUFFE
BLANCHE D'ÉTÉ



6 MÉDAILLONS DE BŒUF
SAUCE AU BLOC DE
FOIE GRAS DE CANARD



Poids 240 g
dont 1 sachet de 40 g de sauce



PMC*
6,90 €



DLC
14 jours

Relations médias & influence Charal : @FHCOM

01 55 34 24 24 - www.fhcom.net

claire.regnaut@fhcom.net - frederic.henry@fhcom.net



MÉDAILLONS DE BŒUF, SAUCE AU FOIE GRAS ET DÉCLINAISON DE CÉLERI EN DIFFÉRENTES TEXTURES

INGRÉDIENTS

- ★ 2 packs de médaillons de bœuf sauce foie gras Charal
- ★ 1/2 céleri boule
- ★ 1/2 oignon
- ★ 100 g de girolles
- ★ 1 cuillère à soupe d'huile de tournesol
- ★ 200 ml d'huile de friture
- ★ 25 ml d'huile d'olive
- ★ 500 ml de bouillon de bœuf
- ★ 60 g de beurre demi-sel
- ★ sel, poivre
- ★ quelques feuilles de sauge



4 personnes



Préparation
10 min



Cuisson
25 min

PRÉPARATION

- ★ Éplucher et laver les légumes.
- ★ Tailler quelques fines lamelles de céleri pour confectionner les chips. Les frire 4 minutes dans un bain d'huile à 140 °C. Les déposer sur un papier absorbant puis les assaisonner de sel et poivre.
- ★ Couper le reste du céleri grossièrement. Émincer finement l'oignon, le faire revenir 5 minutes dans une casserole avec l'huile d'olive, puis ajouter les morceaux de céleri et le bouillon de bœuf.
- ★ Laisser cuire à frémissement une vingtaine de minutes.
- ★ Égoutter au maximum et mixer dans un blender en ajoutant un peu de beurre pour obtenir une purée bien lisse et onctueuse. Rectifier l'assaisonnement de sel et poivre.
- ★ Sauter les girolles dans une poêle avec le beurre restant.
- ★ Poêler les médaillons de bœuf 1 minute de chaque côté dans une poêle chaude avec 1 cuillère d'huile de tournesol et assaisonner de sel et poivre. Verser la sauce dans la poêle pour la réchauffer.
- ★ Dresser les assiettes avec 3 médaillons par personne et les accompagnements et déposer quelques feuilles de sauge.





MÉDAILLONS DE BŒUF, SAUCE À LA TRUFFE BLANCHE, RISOTTO DE QUINOA AU PARMESAN ET MINI CAROTTES DE DIFFÉRENTES COULEURS

INGRÉDIENTS

- ★ 2 packs de médaillons de bœuf sauce à la truffe blanche Charal
- ★ 1 cuillère à soupe d'huile de tournesol
- ★ sel, poivre
- Risotto de quinoa au parmesan et mini carottes :**
- ★ 200 g quinoa
- ★ 8 minicarottes de différentes couleurs
- ★ 1/2 oignon
- ★ 2 cl huile d'olive
- ★ 75 ml de vin blanc
- ★ 1/2 l de bouillon de volaille
- ★ 30 g de parmesan en poudre
- ★ 30 g de crème à 30 % de M.G.
- ★ quelques herbes sauvages d'oxalis et pousses de betterave



4 personnes



Préparation
10 min



Cuisson
30 min

PRÉPARATION

- ★ Éplucher et laver l'oignon puis le ciseler finement. Le faire revenir à feu doux avec l'huile d'olive 5 minutes puis ajouter le quinoa.
- ★ Remuer et verser le vin blanc. Laisser réduire puis ajouter le bouillon de volaille progressivement tout au long de la cuisson à feu moyen en remuant régulièrement (15 à 20 minutes).
- ★ Une fois le quinoa cuit, ajouter le parmesan en poudre et la crème pour lier le risotto et lui apporter un côté crémeux.
- ★ Découper quelques carottes en rondelles, en garder d'autres entières et les faire rôtir dans une poêle avec un filet d'huile d'olive. Au bout de 5 minutes ajouter une grosse louche de bouillon de volaille. Laisser cuire jusqu'à évaporation complète du bouillon.
- ★ Poêler les médaillons de bœuf 1 minute de chaque côté dans une poêle chaude avec 1 cuillère d'huile de tournesol. Assaisonner de sel et poivre, puis verser la sauce dans la poêle pour la réchauffer.
- ★ Assaisonner les différentes préparations de sel et poivre.
- ★ Dresser les assiettes avec 3 médaillons par personne et les accompagnements et déposer les herbes et les pousses de betterave.

