



SYNDICAT DE DEFENSE ET DE PROMOTION DE LA VIANDE AOP TAUREAU DE CAMARGUE

# FILET AOP TAUREAU DE CAMARGUE EN CROUTE DE MOELLE, SON OS EN SURPRISE

## **Ingrédients :**

Filet AOP Taureau de Camargue  
200g de moelle  
200g de beurre  
400g de chapelure.  
Choux fleur  
Lait  
Carottes  
Pois mangetout  
Haricots verts

## **Préparation**

Pocher le chou-fleur au lait. Mixer avec la crème et l'huile de truffe (option)