



Un circuit ultra court pour valoriser la qualité de notre filière agricole régionale.



# Animation « Bête à l'équilibre » : 2<sup>ème</sup> service !

## LA NORMANDE

37, rue des Vacillots  
76510 Saint-Nicolas-d'Aliermont  
Tél. : 02 77 23 20 20  
Fax : 02 32 14 57 73



Le Jeudi 15 Mars,



La Normandie vous propose son deuxième service de bête à l'équilibre :

## EMINCES DE BŒUF SAUCE MARENGO\*

Pour refaire la recette à la maison :

- Pavé de rumsteck : 80g / personne
- 50g d'oignons
- 100g de concentré de tomate
- 15 cl de vin blanc (peut être remplacé par 15 cl d'eau)
- Une noix de beurre
- 1g d'ail
- thym et laurier



**BON APPETIT !**

1. Tailler le rumsteck en lanière
2. Faire revenir le rumsteck dans une cocotte avec une noix de beurre.
3. Ajouter les oignons et l'ail. Les faire revenir pendant 5 min.
4. Ajouter le concentré de tomate ainsi que le vin blanc (ou l'eau)
5. Mettre le thym et le laurier.
6. Laisser mijoter pendant 1h

Ce plat peut être accompagné d'une purée de pommes de terre maison

ou de pâtes fraîches !

Tous nos éleveurs à moins de 47 km :

EARL BAGRIOT, Saint Nicolas d'Aliermont (1km)  
SCEA TORQUEVILLE, Envermeu (5km)  
EARL FERME DE LA HETRAIE, Derchigny (12km)  
EARL DES 7 MOULINS, Sept Meules (19km)

EARL LEGRAND, Smermesnil (23km)  
GAEC FLAMONVILLE, Omonville (23km)  
EARL ROCH, Sainte Beuve en Rivière (29km)  
GAEC DUBOIS LEBON, Neuville Ferrières (30km)

GAEC DU MONT SOURD, Fallencourt (32km)  
GAEC DES PARQUETS, Nesle Hodeng (32km)  
EARL DU RYONVAL, St Léger aux Bois (35km)  
GAEC DES DEUX TILLEULS, Bosc Edeline (47km)



\* Dans le menu envoyé précédemment, nous avons indiqué que la viande était un sauté de bœuf sauce marengo. Veuillez nous excuser pour cette erreur.