

# les volcans d'Auvergne

Goûtez  
aux valeurs  
du Parc



**Crumble au chèvre  
& viande Salers marinée**

# Crumble au chèvre & viande Salers marinée

>>> POUR 4 PERSONNES

- > 100 g de tome de chèvre sec\*
- > 100 g de farine de sarrasin
- > 100 g de beurre
- > 800 g de légumes de saison (suggestion été : aubergine, courgette, poivron, fenouil, oignon, ail)
- > herbes aromatiques fraîches
- > 600 g de rumsteack de race Salers\*
- > 5 cl d'huile d'olive
- > 1 c. à soupe de moutarde
- > un trait de vinaigre balsamique
- > un bouquet de serpolet haché

## > Astuces

Vous pouvez remplacer la farine de sarrasin par la farine de votre choix et le serpolet par du thym.



PARC NATUREL RÉGIONAL  
DES VOLCANS D'Auvergne

## \*La marque Valeurs Parc !

Dans cette recette, proposée par l'Auberge des Milans à Saint-Cirgues-de-Jordanne, la viande Salers et le fromage de chèvre bénéficient de la marque Valeurs Parc. Les producteurs de cette marque sont engagés aux côtés du Parc des Volcans d'Auvergne dans une démarche de développement durable.

> Retrouvez les producteurs marqués Valeurs Parc sur [www.parcdesvolcans.fr/marqueparc](http://www.parcdesvolcans.fr/marqueparc)



## >>> CRUMBLE AU CHÈVRE

Tailler les légumes en brunoise (dés de 5 mm).

Les faire revenir à l'huile d'olive, puis les cuire à feu doux.

Assaisonner : sel, poivre, herbes aromatiques.

Vérifier la cuisson : les légumes doivent rester croquants.

Préchauffer le four à 180° C.

Dans un saladier, verser la farine de sarrasin, le beurre coupé en dés et la tome de chèvre râpée.

Assaisonner.

Du bout des doigts, émietter le mélange jusqu'à ce qu'il devienne sableux.

Dans un plat à gratin, couvrir les légumes avec ce mélange.

Cuire 25 minutes à 180° C.

## >>> VIANDE SALERS MARINÉE

Dans un saladier, préparer la marinade : mélanger l'huile d'olive, le vinaigre, la moutarde et le serpolet. Assaisonner.

Détailler la viande en fines lamelles.

Recouvrir avec la marinade.

Couvrir d'un film alimentaire et réserver 2h au minimum au réfrigérateur.

Saisir la viande à feu vif et cuire selon préférence.