

## Surprise au café, carottes Vichy

1 surprise de bœuf ou tout autre morceau tendre

5 carottes

100g de beurre

2 cuillères à soupe de sucre de canne

1 cuillère à soupe de paprika fumé

1 cuillère à soupe de café moulu

1 tige d'estragon

Sel poivre



**Denis Hauchard**

## Surprise au café, carottes Vichy

Peler les carottes et les couper en fines tranches de la forme désirée.

Fondre 50g de beurre avec 1 cuillère à soupe de sucre roux et laisser blondir sans trop colorer.



Ajouter les carottes et les faire revenir dans le beurre pendant une minute. Couvrir d'eau et ajouter l'estragon. Laisser mijoter à couvert environ 15 minutes.



Mélanger 1 cuillère à soupe de sucre roux, 1 cuillère à soupe de paprika fumé et 1 cuillère à soupe de café moulu. Enrober le steak avec ce mélange et laisser mariner une dizaine de minutes.

Cuire à la poêle avec un fond d'huile, une minute de chaque côté, ajouter 50g de beurre et arroser la viande. Laisser reposer sur une planche, la viande pendant 3 minutes puis trancher et servir sur les carottes égouttées.

