**Châteaubriant au beurre de thym et petits légumes**

**Pour 4 personnes :**

[](http://www.academie-du-chateaubriant.fr/IMG/jpg/gaillard.jpg)

**Manoir au Grand Auverné**

4 Châteaubriants de 250 g pas moins

500 g de petites pommes de terre

250 g de jeunes carottes

500 g de haricots verts

4 petits oignons

150 g de beurre

8 branchettes de thym

sel de Guérande

poivre du moulin

**Recette**

Effeuillez le thym dans un petit saladier et ajoutez 130 g de beurre ramolli, 10 g de sel et quelques tours de moulin de poivre, mélangez bien le tout pour obtenir une pommade parfumée

Après les avoir lavés, équeutez les haricots verts, pelez les pommes de terre, les carottes et les petits oignons, puis faites-les cuire à la vapeur durant 25 minutes environ selon grosseur (vérifiez la cuisson à la fourchette).

Pendant la cuisson des légumes tartinez les Châteaubriants sur les deux faces avec la moitié du beurre parfumé préparé précédemment, et saisissez-les à la poêle à feu vif, puis laissez cuire en baissant un peu le feu, durant 3-4 minutes de chaque côté, ou un peu plus selon votre goût.

Une fois cuits déposez les Châteaubriants dans un plat préalablement chauffé, salez et poivrez modérément, couvrez d’aluminium ménager et mettez à « détendre » à l’entrée du four. Durant ce temps, mettez les légumes dans un plat creux chaud, ajoutez le reste du beurre non parfumé, et envoyez à table en même temps que les Châteaubriants bien chauds sur lesquels vous répartirez le reste de beurre au thym….

Pour le vin, et avec modération, je choisirai un Trousseau rouge de Savoie par exemple

Translate   -Translate-to-English Traduction-en-espagnol   Traduction-en-allemand  Traduction-en-italien

Haut du formulaire

Rechercher :

Bas du formulaire

* [**Académie du Châteaubriant**](http://www.academie-du-chateaubriant.fr/spip.php?rubrique1)
* [**Recettes du Châteaubriant**](http://www.academie-du-chateaubriant.fr/spip.php?rubrique2)
* [**Autres recettes de boeuf**](http://www.academie-du-chateaubriant.fr/spip.php?rubrique3)
* [**Produits du Terroir**](http://www.academie-du-chateaubriant.fr/spip.php?rubrique4)
* [**Restaurants**](http://www.academie-du-chateaubriant.fr/spip.php?rubrique5)
* [**Hébergements**](http://www.academie-du-chateaubriant.fr/spip.php?rubrique6)
* [**Liens**](http://www.academie-du-chateaubriant.fr/spip.php?rubrique9)

[[http://www.academie-du-chateaubriant.fr/squelettes-dist/feed.png](http://www.academie-du-chateaubriant.fr/spip.php?page=backend) Fil RSS](http://www.academie-du-chateaubriant.fr/spip.php?page=backend)