

Filet de boeuf rôti, jus court au vieil armagnac, gâteau forestier et pomme grenaille



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
52697	Filet de bœuf semi-paré + 3 kg Le Boucher du Chef	1.4 Kilo
30145	Grenaille à l'huile d'olive et au sel de Guérande 1 kg	1 Kilo
1303	Mélange de champignons forestiers 1 kg	0.8 Kilo
20087	Echalote coupée 500 g PassionFroid	20 Gramme
244551	Persil plat haché CE2 500 g Bon-et-Engagé	30 Gramme
	Huile de noix	0.02 Litre
	Armagnac	15 Centilitre

Etapas de préparation

- 1 Cuire le mélange forestier sans décongélation, sans sel et sans matière grasse, par évaporation de l'eau de végétation. Ajouter l'huile de noix, les échalotes et le persil. Assaisonner. Réserver
- 2 Remettre en température les pommes grenaille. Couper dans la longueur. Réserver
- 3 Monter en cercle les champignons. Déposer les pommes de terre dessus. Passer le tout au four à chaleur sèche. Rectifier l'assaisonnement
- 4 Détailler les filets de boeuf préalablement mis en décongélation en pavé. Cuire la viande sans sel, dans un récipient de cuisson légèrement chemisé
- 5 Ajouter l'assaisonnement en fin de cuisson. Faire suer la viande à l'ail haché. Déglacer et flamber à l'armagnac. Mouiller au jus de boeuf corsé. Laisser réduire. Rectifier l'assaisonnement. Dresser