

Filet de bœuf Châteaubriand "fumé minute"



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 personnes

Référence	Ingrédients	Quantité
265166	Château filet de bœuf VBF 180 g	5 Pièce
244638	Purée de légumes d'antan, mascarpone, gingembre et romarin 1 kg	1 Kilo
	Flan de légumes cèpes et marrons	10 Pièce
3976	Beurre plaquette doux 82% MG 500 g Président professionnel	200 Gramme
	Mini Pak Choi 35 g	10 Pièce

Etapes de préparation

- Poêler au beurre les filets de bœuf Châteaubriand sur chaque face pendant environ 3 minutes.
- Cuire les flans de légumes au four à 200°C pendant 8 minutes.
- Faire revenir les minis pak choi à la poêle.
- Chauffer la purée carottes/panais dans une casserole avec une noisette de beurre.
- Sauter au beurre quelques champignons.
- Dresser.