

Filet de bœuf farci au Saint-Nectaire, vieux rhum et sauge



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 1 personne

| Référence | Ingrédients | Quantité |
|-----------|---|------------|
| 281061 | Filet de bœuf semi-paré Irlande +2,7 kg Le Boucher du Chef | 160 Gramme |
| 58632 | Saint-Nectaire fermier au lait cru AOP 28% MG 400 g env. L'Affineur du Chef | 30 Gramme |
| 30146 | Pointes d'asperges vertes 1 kg | 60 Gramme |
| 280710 | Mascarpone 36% MG 500 g | 30 Gramme |
| | Poivrons rouges | 30 Gramme |
| | Navet | 40 Gramme |
| | Oignons rouges | 50 Gramme |
| | Oignon botte | 30 Gramme |
| | Roquette sauvage | 100 Gramme |
| | Brin de sauge | 1 Pièce |
| | Vieux rhum | 0.01 Litre |
| | Huile d'olive, sel, poivre | PM |

Etapes de préparation

- 1 Préparation de la viande :**
Défaire le filet de bœuf du sous vide, bien l'égoutter puis procéder à l'épluchage. Détailler le filet pour réaliser de petits rôtis.
- 2 Préparation de la farce :**
Tailler le Saint-Nectaire en baguettes, puis les passer quelques instants au congélateur. Enrober les baguettes de fromage dans de la sauge fraîche, puis arroser le tout de vieux rhum. Embosser les filets de bœuf avec, puis mettre en cuisson de façon traditionnelle. Assaisonner en fin de cuisson, réserver, le tranchage doit être réalisé après un temps de repos.
- 3 Préparation de la sauce :**
Déglacer les sucs de cuisson de la viande, ajouter les oignons rouges, puis la roquette sauvage. Laisser cuire quelques minutes, puis ajouter le mascarpone. Mixer afin d'obtenir une sauce homogène, assaisonner sel et poivre et réserver.

Filet de bœuf farci au Saint-Nectaire, vieux rhum et sauge

- 4 Préparation de la garniture :**
Cuire traditionnellement des pointes d'asperges, des navets, des oignons et des poivrons glacés à blanc. Assaisonner en fin de cuisson.
- 5 Dresser.**

L'astuce du chef



Pour embosser le filet de bœuf avec les fromages plutôt souples, il est conseillé de les passer quelques instants au congélateur.

Jean-Marc Cluzeau, conseiller culinaire PassionFroid