

# Duo de filets de bœuf farcis aux morilles girolles, purée de panais à la truffe jus court au tamarin



Coût :

€ € €

## Ingrédients pour 1 personne

Référence	Ingrédients	Quantité
52697	Filet de bœuf semi-paré + 3 kg Le Boucher du Chef	150 Gramme
198352	Panais en grosses découpes 2,5 kg Bonduelle	100 Gramme
1277	Girolles entières 1 kg	30 Gramme
205975	Morilles entières 1 kg	30 Gramme
20087	Echalote coupée 500 g PassionFroid	5 Gramme
20086	Ail coupé 500 g PassionFroid	3 Gramme
9333	Crème liquide Excellence 35% MG UHT 1 L Elle et Vire	0.01 Litre
7321	Beurre plaquette doux 82% MG 250 g Sélection du Quotidien	20 Gramme
	Oignons	10 Gramme
	Fond de veau	0.1 Litre
	Tamarin	30 Gramme
	Brisures de truffe	5 Gramme
	Brin de cive	1 Pièce
	Brin de sauge	1 Pièce
	Huile de noix	0.01 Litre
	Sel, poivre	PM

## Etapas de préparation

- 1 Préparation de la viande :  
Apprêter le filet de bœuf, puis détailler de façon à obtenir des mini rôtis une fois ficelés.  
Les parures peuvent servir à réaliser un jus de viande.

# Duo de filets de bœuf farcis aux morilles girolles, purée de panais à la truffe jus court au tamarin

- 2 Préparation des farces :  
Faire suer les girolles avec de l'échalote, puis les concasser grossièrement. Assaisonner sel et poivre puis réaliser une petite ballottine de la taille d'un doigt.  
Réaliser la même opération avec les morilles et de l'ail.  
Laisser prendre quelques instants au congélateur de façon à les durcir.  
Faire une incision à l'aide d'un couteau fin dans la longueur des mini rôtis de filet de bœuf et insérer les ballottines de champignons.
- 3 Préparation de la sauce :  
Faire rôtir les pièces de filets de bœuf dans un récipient de cuisson chemisé d'huile de noix. Assaisonner et réserver.  
Faire suer les oignons dans les sucs de cuisson de la viande, ajouter les tamarins préalablement décortiqués, puis déglacer au fond de veau. Laisser réduire, monter au beurre et passer le tout au mixeur. Vérifier l'assaisonnement et réserver.
- 4 Préparation de la purée de panais aux truffes :  
Mettre les panais en grosses découpes en cuisson dans de la crème, porter à ébullition. Laisser compoter quelques minutes puis ajouter les brisures de truffes.  
Assaisonner sel et poivre, réserver.  
Dressage Cf photo. En finition : cive ciselé et pluche de sauge.

## L'astuce du Chef

---



Le tamarin peut être remplacé par de la datte séchée ou par de la figue pour une sauce plus fruitée.

Jean-Marc Cluzeau, conseiller culinaire PassionFroid