



Filet de Bœuf en Viennoise d'Herbes, Jus Parfumé au Savagnin et Cèpes, Pomme Boulangère à notre façon

Ingrédients pour 10 couverts

Fonds de Veau Naturel* CHEF®	1 L	Cèpe bouchon	10 pièces
Filet de bœuf	1,8 kg	Cèpe (gros)	200 g
Beurre	300 g	Savagnin	10 cl
Chapelure	150 g	Echalote	50 g
Persil plat	50 g	Fonds de Volaille Naturel* CHEF®	50 cl
Cerfeuil	50 g	Huile d'olive	15 cl
Ciboulette	50 g	Ail	PM
Oignon nouveau (gros)	10 pièces	Thym	PM
Pomme de terre moyenne	10 pièces		

Déroulé de la recette

- Parer et détailler le filet de bœuf.
- Colorer à l'huile d'olive les parures, ajouter l'échalote, une gousse d'ail, une branche de thym, les gros cèpes taillés en mirepoix et 50 g de beurre.
- Laisser colorer quelques minutes, déglacer avec le savagnin et mouiller avec le
- **FONDS DE VEAU Naturel* CHEF®**.
- Cuire à feu doux jusqu'à obtenir la consistance et le goût désirés. Passer au chinois étamine et réserver.
- Mixer la chapelure avec les herbes et passer l'ensemble au tamis.
- Mélanger le tout avec 150 g de beurre pommade et
- étaler la préparation finement entre 2 feuilles de papier sulfurisé, congeler.
- Tailler 10 rouelles d'oignons nouveaux de 7 mm d'épaisseur et les cuire à feu doux dans le **FONDS DE VOLAILLE Naturel* CHEF®**, l'eau et un peu de beurre. Réserver les rouelles cuites sur une grille et conserver la cuisson.
- Détailler 10 losanges de 2 cm d'épaisseur dans les pommes de terre.
- Colorer chaque face à l'huile d'olive et au beurre puis cuire avec le liquide de cuisson des oignons.
- Disposer une rouelle d'oignon sur chaque pomme de terre, glacer l'ensemble avec la cuisson réduite à consistance sirupeuse et réserver.
- Couper en deux les cèpes bouchons et les sauter à l'huile d'olive et au beurre avec un peu d'ail et une branche de thym.
- Sauter les filets de bœuf en prenant soin de les garder saignants.
- Disposer sur chaque filet un rectangle de viennoise aux herbes et glacer à la salamandre.
- Rectifier les assaisonnements et disposer harmonieusement l'ensemble des éléments sur les assiettes de service. Saucer et poivrer généreusement.