

Filet de bœuf grillé, roquette, tomates confites, burrata crémeuse et pesto de roquette maison aux pistaches

*Pour 4 personnes, à consommer avec un vin rouge de type **Château de Sabazan**.*

Ingrédients

1 beau morceau de filet de boeuf
3 belles poignées de roquette
100 à 130 g de tomates confites
1 à 2 burrata selon leur taille
Quelques pistaches concassées pour le dressage

Pour le pesto de roquette
100 g de roquette
25 g de parmesan
30 g de pistaches
50 à 70 g d'huile d'olive
Un peu de sel

Préparation

Préparez le pesto de roquette en mixant ensemble tous les éléments et en ajustant la quantité d'huile d'olive en fonction de la texture souhaitée puis réservez.

Salez et poivrez la viande et faites-la saisir dans une poêle bien chaude (ou au barbecue), 2 minutes de chaque côté ou jusqu'à obtenir une belle coloration.

Laissez la viande reposer 5 minutes sur une assiette.

Ce temps de cuisson vous permet d'avoir une viande légèrement saignante, prolongez la cuisson si vous la souhaitez bien cuite.

Détaillez la viande en tranches assez fines si possible, puis dressez la roquette sur une assiette, parsemez de quelques tomates confites et de touches de burrata crémeuse.

Ajoutez la viande, et finissez avec quelques touches de pesto de roquette, ainsi que quelques pistaches concassées et un filet d'huile d'olive.

Servez rapidement, et dégustez avec un verre de Château de Sabazan.

