

Faux filet au beurre de cèpes

SERVI AVEC
AOC MADIRAN
MAESTRIA



PRÉPARATION
60 min

CUISSON
35 min



DIFFICULTÉ
moyen



POUR
4 personnes



Beurre de cèpes

100g de beurre demi-sel
—
30g de cèpes séchés

Pour la mousseline de patate douce :

1kg de patate douce
—
100ml de lait
—
100g de crème entière épaisse
—
zeste d'une demie orange
—
Sel & poivre

Pour les échalotes confites

8 petites échalotes
—
30g de beurre
—
1 c. à s. De sucre

Montage

600g de faux filet
—
30g de beurre
—
sel & poivre

Beurre de cèpes

Travailler le beurre pour le rendre pommade. Mixer les cèpes séchés. Mélanger ensemble le beurre, les cèpes & une pincée de poivre.

Mousseline de patate douce

Peler & couper en cubes les patates douces. Cuire à la vapeur 10min. Mixer la patate douce avec les zestes d'orange & la crème. Ajouter du lait si nécessaire pour avoir une bonne texture. Saler et poivrer

Echalotes confites

Peler les échalotes. Disposer les entières avec le beurre dans une casserole. Colorer-les à feu moyen. Saupoudrer de sucre et caraméliser. Ajouter de l'eau à hauteur. Saler d'une belle pincée de sel. Poursuivre la cuisson à feu doux & découvert jusqu'à évaporation complète.

Montage

Sortir la viande 30min à l'avance du frigo pour qu'elle soit à température. À feu vif cuire la viande avec une noisette de beurre 2min sur chaque face. Laisser reposer quelques minutes dans du papier allu. Couper le faux filet en fines tranches.

Dans une assiette, disposer la mousseline de patate douce, les échalotes confites & les tranches de faux-filet. Ajoutez une belle noix de beurre de cèpes sur la viande & servir sans attendre. ✖

Plaimont

Partagez vos
meilleurs moments

D'autres recettes sur www.plaimont.com

#PLAIMONT

