



Suggestion de présentation © Studio DER

Christophe Maechling a le plaisir de vous faire partager sa recette de :

Le Filet de bœuf “Mikado”

au Foie gras et Morilles

Pour 8 personnes
Préparation : 30 mn
Cuisson : 40 mn

Ingrédients :

- 1,6 kg de Filet de bœuf “Mikado” au Foie gras et morilles (spécialité boucherie Maechling, disponible en boutique)
- 1 filet d’huile de tournesol
- 5 cl de Cognac
- Sel et poivre du moulin
- 1 litre de sauce Morilles (disponible en boutique)

Suggestions

d’accompagnement :

- Pommes Dauphines
- Fagots d’asperges vertes au lard
- Tian de tomates au thym

Suggestions pour le vin :

- Côtes du Rhône village « cuvée prestige » 2008 (disponible au magasin)
- Châteauneuf-du-Pape
- Saint-Nicolas-de-Bourgueil (Pays de Loire)

Préparation :

- Préchauffez le four à 210 °C
- Déposez votre filet de bœuf “Mikado” au foie gras et morilles sur un plat à rôtir
- Versez un filet d’huile de tournesol, salez et poivrez
- Enfournerez-le pendant 15 minutes
- Pendant le temps de cuisson, faites réchauffer la sauce “morilles” dans une petite casserole en la délayant avec un demi verre d’eau
- Déglacez le filet de bœuf “Mikado” au foie gras et morilles avec le Cognac, et mouillez-le avec la sauce “morilles”
- Réduisez le four à 180°C et laissez cuire pendant 25 minutes
- Sortez le filet de bœuf “Mikado” au foie gras et morilles du four
- Tranchez-le avec un grand couteau de cuisine et dressez sur un plat en nappant la viande avec la sauce

Savoureusement Vôtre.