

Filet de Bœuf au Tournebroche, Sauce Crème-Champignons

Nombre de personnes : 6

Temps de préparation : 4 heures

Ingrédients :

- BOEUF (PIECE DE)	1 kg de filet lardé et ficelé
- HUILE D'OLIVE	
- GOUSSE(S) D'AIL	2
- FLEUR DE SEL	
- CHAMPIGNONS DE PARIS	750g
- COGNAC	2 c à soupe
- CRÈME FRAICHE	40 cl
- NOIX DE MUSCADE	un peu
- SEL	
- POIVRE	

Recette :

- Mélangez de l'huile d'olive avec une gousse d'ail écrasée. Enduisez la pièce de bœuf de ce mélange et réservez au réfrigérateur pour 1 heure.
- Préparez le feu pour le tournebroche.
- Enfilez la pièce de bœuf sur la broche et fixez-la avec les fourchettes prévues à cet effet.
- Placez la broche de bœuf devant le feu et faites tourner pour 2 h 30 min au moins afin d'obtenir une viande rosée à cœur. Ravivez le feu de temps à autre.
- Entre temps, nettoyez et coupez les champignons en morceaux.
- Faites-les revenir dans un peu d'huile. Ajoutez la muscade et l'ail écrasé. Arrosez de Cognac puis flambez-les.
- Arrosez avec la crème et laissez épaissir un peu. Assaisonnez ensuite de sel et poivre. Réservez.



- Après le temps de cuisson de la viande, ôtez-la de la broche et coupez des tranches en retirant la ficelle et la barde.
- Servez les tranches nappées de sauce crème-champignons.

«No»