


Difficulté 

Viande : Bœuf Morceaux : Faux-filet

Faux-filet de Bœuf grillé, sauce vierge, purée de pisto de roquette



Recette de Vincent GRAFEUIL Le
Green Saint Lazare (87-Limoges)



TEMPS

Préparation : 30 min

Modes de cuisson : à poêler ou griller

Temps de cuisson : 5 min



PARTS

Recette pour 4 personnes



INGRÉDIENTS

• 1 kg de faux-filet

Pour le pistou

• 240 g de roquette

• 20 g de pignons de pin

Pour la purée de pommes de terre

• 1,2 kg de pommes de terre

• 15 cl de crème liquide

Pour la sauce vierge

• 1 échalote

• 520 g de tomates

• 3 cl d'huile d'olive



PRÉPARATION

1. Préparer le pistou en mixant tous les ingrédients.
2. Préparer la purée de pomme de terre et mélanger au pistou.
3. Préparer les tomates : les éplucher, les vider et les couper en petits dés.
4. Pour la sauce vierge, faire revenir l'échalote ciselée dans l'huile, ajouter la brunoise de tomates et cuire à feu doux.
5. Griller la viande.
6. Dresser avec la sauce vierge ainsi que la purée de roquette.

Crédit photo Jean-Christophe DUPUY