

Difficulté 

Viande : Bœuf

Morceaux : Filet

Filet de Bœuf, écrasé de vitelottes aux noix et endives fondantes, sauce au bleu



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



TEMPS

Préparation : 30 min

Temps de cuisson : 10 min



PARTS

Recette pour 4 personnes



INGRÉDIENTS

- 720 g de filet de bœuf

Pour l'écrasé de vitelottes

- 1,2 kg de pommes de terre vitelotte

- 25 cl de crème liquide

- 35 g de beurre

- 65 g de noix

Pour les endives fondantes

- 1 kg d'endives

- 120 g de beurre

- 10 g de sucre semoule

Pour la sauce au bleu

- 100 g de bleu d'Auvergne

- 25 cl de crème liquide



PRÉPARATION

1. Faire fondre le bleu dans la crème pour la sauce.
2. Mettre à cuire les vitelottes puis les écraser avec le beurre et la crème chaude.
3. Emincer les endives puis les griller à la poêle avec le beurre et le sucre.
4. Griller le filet de bœuf dans une poêle chaude.
5. Dresser le tout avec les endives fondantes, la purée de vitelottes à laquelle vous aurez ajouté les noix et la sauce au bleu.

Crédit photo