

Difficulté 

Viande : Bœuf Morceaux : Faux-filet

## Tagliata de Bœuf Limousin



Recette de Aurélien DEMARS  
L'Adéquate (87-Saint-Hilaire-  
Bonneval)



### TEMPS

Préparation : 20 minutes

Modes de cuisson : à poêler ou griller

Temps de cuisson : 2 à 6 min



### PARTS

Recette pour 4 personnes



### INGRÉDIENTS

- 4 faux-filets limousins de 300 à 350 g
- 2 c. à soupe de crème balsamique
- 1 poivron rouge coupé en très petits dés
- 50 g de comté en copeaux
- 4 poignées de mesclun
- 8 tomates cerises confites
- Fleur de sel de Guérande et poivre du Sichuan

#### Pour l'huile d'olive au basilic

- 6 c. à soupe d'huile d'olive
- 5 feuilles de basilic



### PRÉPARATION

1. Préparez l'huile au basilic en mixant finement ensemble l'huile et le basilic.
2. Faites cuire les faux-filets à la plancha de 1 à 3 minutes de chaque côté en fonction de l'épaisseur, la viande doit être saignante.
3. Détaillez-les en tranches dans la largeur et disposez-les dans des assiettes de présentation.
4. Assaisonnez de fleur de sel, de poivre du Sichuan, d'un filet d'huile de basilic et d'un trait de crème balsamique. Parsemez de dés de poivron rouge et de copeaux de comté, puis répartissez le mesclun et les tomates confites.
5. Servez avec des frites maison.

Crédit photo Frédéric GUY