

FILET DE CHAROLAIS à LA CRÈME ET AUX MORILLES

Pourquoi du charolais ?

Viande merveilleuse

Viande du berceau du Nivernais

Viande goûteuse supporte la sauce crème

Faire couper par votre boucher trois filets de bœuf charolais de 200 g.

Faire tremper 24 heures avant 50 g de morilles sèches.

300 g de crème liquide

Sel, poivre blanc, cognac

Préparation :

Egoutter les morilles. Couper le pied, fendre les morilles en deux. Bien les laver. Prendre une cocotte. Mettre dedans 5 cl d'huile d'arachide. Assaisonner les filets.

Faire chauffer fortement la cocotte. Colorer les viandes des deux côtés. Les retirer. Jeter l'excédent de graisse. Mettre les morilles dedans. Bien égoutter.

Remettre la viande dessus. Flamber au cognac. Retirer la viande. Incorporer la crème avec les morilles. Assaisonner. Porter à ébullition 3 à 4 minutes. Retirer du feu.

Faire réchauffer les filets au four quelques minutes. Verser la sauce dessus. Déguster les filets. Légumes d'accompagnement : style gratin.

Coût de la recette : 20 €

*Source : Toques Nivernaises
Président 03.86.84.20.55 ou Animation 03.86.60.61.42
Page extraite du site www.nievre-tourisme.com*

