



Filet de boeuf sauce
Fourme de Montbrison,
purée maison et
champignons de saison

Arnaud BUB



Plat



30 min



40 min



4 pers.

Ingrédients

300g de champignons de saison

600g de filet de boeuf

Pour la purée

200g de pommes de terre

80g de patates douces

75g de beurre

20cl de crème fraîche

Sel, poivre et noix de muscade en poudre

Sauce à la Fourme de Montbrison

30g d'échalotes ciselées

5cl de vin blanc

40cl de crème fraîche

100g de Fourme de Montbrison

Sel et poivre

Persil frais haché

Préparation

1. Faire cuire le filet de boeuf à convenance dans une poêle avec une noix de beurre

Préparer la sauce à la Fourme de Montbrison

1. Faire suer les échalotes dans la poêle
2. Déglacer avec le vin blanc
3. Ajouter la Fourme et la laisser fondre puis ajouter la crème fraîche
4. Saler et poivrer

Préparer la purée

1. Faire cuire dans l'eau les pommes de terre et les patates douces
2. Passer le tout au presse légumes
3. Ajouter le beurre et la crème
4. Saler, poivrer et ajouter la noix de muscade en poudre

Préparer les champignons

1. Les laver et les couper
2. Faire revenir dans une noisette de beurre
3. En fin de cuisson ajouter de l'ail, du persil, du sel et du poivre



AUX 4 SAISONS - 04 87 23 07 10

15 Rue Marguerite Fournier
42 600 Montbrison