

Le Panier du Chef : Filet de bœuf Rossini

Chronique publiée le 10/01/2019

Bien rôtir votre viande préalablement assaisonnée dans du beurre et de l'huile. Important avec une viande rouge, après la cuisson toujours laisser reposer la viande (dans du papier aluminium par exemple).

Par dessus, mettre un mélange de beurre et chapelure avec quelques herbes et une tranche de foie gras poêlée.

Vous pouvez préparer un jus pour accompagner la viande et une garniture de légumes. Je vous conseille des pommes de terre grenaille avec un peu de thym.

Pour d'autres articles, connectez-vous sur radiomelodie.com