

Filet de bœuf aux cèpes, cigares de brie de Melun et sésame torréfié

Pour 4 personnes
Préparation 50 min

Préparation

Cèpes

- Laver et détailler les cèpes en dés.
- Poêler les lamelles de cèpes à l'huile d'olive, beurre, thym, sel et poivre.
- Poêler les dés de cèpes à l'huile d'olive et au beurre, ajouter la crème liquide et le jus de viande. Laisser cuire 5 minutes et réserver la sauce.

Cigares

- Détailler la feuille de brick en bandes, mettre un morceau de brie et de la poudre de cèpes, puis rouler le cigare.
- Le poêler ensuite au beurre clarifié afin d'obtenir une coloration blonde.

Filet de bœuf

- Poêler le filet de bœuf à la cuisson de votre convenance.

Dressage

- Dans une assiette disposer le filet de bœuf, les lamelles de cèpes, le sésame torréfié, les cigares et la sauce.

Ingrédients

- 4 filets de bœuf de 150 g
- 400 g de cèpes (ou champignons de Paris)
- Huile d'olive
- 1 gousse d'ail
- 1 branche de thym

- Beurre
- Sel, poivre
- 2 dl de jus de viande
- 0.1 dl de crème liquide
- 4 feuilles de brick
- 200 g de brie de Melun
- 1 cs de sésame blanc torréfié
- Cèpes séchés en poudre