

FILET DE BŒUF, SAUCE FORESTIERE

200 g de viande/pers.

100 g de champignons au choix - 1 verre de porto.

Huiler (huile d'olive) un plat à four, déposer le filet, saler, poivrer et recouvrir de beurre. Cuire à four chaud 220° - $\frac{1}{4}$ d'heure pour 500 g de filet.

Pour la sauce : couper les champignons en morceaux, les cuire dans de l'huile d'olive + beurre, à feu vif 10'. Ajouter le porto, cuire 5' ; puis 1 verre de jus de cuisson de la viande en fin de cuisson. Lier avec un peu de « sauceline Maïzena ».



Merci Josiane

JOSIANE

rend son tablier !...



24.05.2017

Chef de brigade : Josiane

Pâtisserie : Salvatore
Décors de table : Antoinette
Mise en page du menu et photographies : Christine

MENU

Punch planteur

Cannelés aux lardons - Anchoïade - baguette fourrée

*

Asperges de Villelaure - œuf Polignac

*

Filet de bœuf, sauce forestière / Petits légumes nouveaux

*

Surprise « Salvatore »

*

Champagne - vin rouge et rosé BUNAN - eau - café - thé

PUNCH PLANTEUR (6 personnes)

3 doses de rhum blanc agricole - 8 doses de jus de fruits exotiques - 1 dose de sirop de sucre de canne - 1 pincée de poivre - 1 banane coupée en tranches.

CANNELES AUX LARDONS (12 personnes)

400 g de fromage blanc - 400 g de comté râpé - 400 g de farine
400 g de lardons fumés allumettes - 8 œufs - 1 sachet de levure
Alsa : *Mélanger le tout, remplir les moules et cuire 20 à 30' - four 200°.*

ANCHOÏADE (12 personnes)

½ boîte d'olives vertes et noires dénoyautées - 3 gousses d'ail - 10 anchois à l'huile - 1 CàS vinaigre balsamique - huile d'olive : mixer le tout.

BAGUETTE FOURREE (8 personnes)

1 baguette de campagne ou 3 ficelles - 100 g beurre ramolli - 100 g jambon blanc - 2 œufs durs - 200 g gruyère râpé - 2 x 150 g St Moret - cornichons coupés en long - sel - poivre - moutarde.

Mélanger le tout. Ouvrir la baguette en sandwich et tartiner avec la farce. Rouler serré dans de l'aluminium - Cuire 20' th.6 (180°). Mettre au frigo au moins 12 h. Servir en tranches fines.

JARDINIÈRE DE LEGUMES (4 personnes)

1 kg de petits pois - 1 botte carottes fanes - 800 g pommes de terre amandine - 1 laitue - 3 cébettes - 1 poignée persil plat.
Faire bouillir de l'eau dans une casserole, saler avec du gros sel. Verser les pois, les carottes en morceaux, la laitue, les cébettes et le persil. Ajouter 4 sucres roux, les pommes de terre coupées en cube. Cuire 20 à 30'. Egoutter et recouvrir d'un beurre persillé.

ASPERGES (5 personnes)

1 kg d'asperges blanches - 1 œuf/personne.
Peler les asperges, les cuire 15 à 20' dans l'eau bouillante. Les égoutter et laisser refroidir. Cuire les œufs 10' pour qu'ils soient durs. Monter une mayonnaise. Dresser l'assiette.