

Filet de boeuf à la sauce au pecorino, pommes de terre et échalotes sautées *(Plats principaux à base de viande)*



Préparation

Laver et peler les pommes de terre et les couper en cubes. Peler les échalotes et les couper en tranches de 1 cm d'épaisseur. Faire sauter les pommes de terre avec les échalotes dans une poêle avec un peu d'huile d'olive, ajouter du sel et un peu d'eau, puis couvrir et faire cuire doucement à feu doux. Assaisonner le filet de boeuf avec du gros sel de mer et le frotter avec de l'huile des deux côtés. Préparer la sauce au fromage comme suit: séparer le blanc du jaune, et mettre le jaune d'oeuf dans une petite casserole, ajouter un peu de lait, puis râper du pecorino sur le mélange. Batre avec un fouet jusqu'à ce que le mélange soit bien amalgamé. Chauffer à feu doux jusqu'à ce qu'il devienne crémeux et lisse. Remuer constamment pour que l'oeuf ne coagule pas. Saisir le filet de boeuf à feu vif, il doit rester saignant. Servir avec la sauce au fromage versée sur la viande, et avec les pommes de terre sautées et les échalotes comme accompagnement. Ce plat principal aux saveurs contrastées est prêt!

Conseils

Pour savourer au mieux votre filet de bœuf, nous vous suggérons de le servir avec une bouteille de Chianti Classico.

Anecdotes

Pour fabriquer le pecorino Moliterno, qui vient de la région de la Basilicate, on utilise habituellement du lait de brebis et de chèvre, auquel on ajoute parfois du lait de vache.

Information

Préparation 20 minutes

Temps total 20 minutes

Pour X Pour 1 personne

Niveau de difficulté Difficile

la terra di Puglia



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su
shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingrédients

Filet de boeuf 200 grammes

Pecorino 50 grammes (Moliterno)

Jaunes d'œufs (1 jaune d'oeuf)

Lait 50 millilitres

Gros sel intégral

Pommes de terre 200 grammes

Échalotes 100 grammes