Filet de bœuf Charolais rôti entier, champignons et rattes



Le filet entier, la pièce des réceptions.

Le filet est le muscle le plus tendre du bœuf : il ne représente que 2 % de la bête. Rôti entier, il se tranche en belles médailles roses devant les invités. La Charolaise, née en Bourgogne, lui donne une chair généreuse.

Pour 11 personnes | Préparation 20 min | Cuisson 35 min + 15 min de repos | Moyenne

Dans votre pack

Filet de bœuf Charolais entier	1 × filet de bœuf entier (2,5 kg et +)
Pommes de terre rattes	2,2 kg
Champignons de Paris	650 g
Beurre doux de Verneuil	200 g
Thym	2 bottes

À prévoir à la maison

Huile, sel, poivre.

Allergènes

Lait (beurre).

La recette

1. Sortez le filet 1 heure avant. Préchauffez le four à 220 °C.
2. Faites cuire les rattes 15 minutes à l'eau salée.
3. Dans une grande poêle, saisissez le filet sur toutes les faces dans un filet d'huile, puis posez-le dans un plat avec le thym et quelques noisettes de beurre.
4. Enfournez 20 à 25 minutes pour un cœur saignant. Faites sauter les champignons et les rattes dans le beurre de cuisson.
5. Laissez reposer 15 minutes sous une feuille d'aluminium avant de trancher en médaillons épais.

Le mot du marchand

Retirez le filet du four à 50 °C à cœur : il montera à 55 °C pendant le repos.

À table avec : *Un grand rouge de Bourgogne : Pommard ou Nuits Saint Georges.*