



Les plats principaux

Filet mignon sauce gorgonzola et légumes vapeur

Pour 4 personnes.

Ingrédients

600 grammes filet mignon
2 cuillères à soupe beurre doux
5 décilitres de crème
100 grammes de gorgonzola
2 cuillères à soupe de parmesan (râpé)
350 grammes de brocoli (de bouquets)
8 asperges vertes (en morceaux de 2 cm)
4 brins de romarin
poivre
sel

Méthode de préparation

Préchauffez le four à 250 °C. Enrobez la viande de beurre et d'herbes, salez et poivrez. Enfournez 22 à 25 minutes. Emballez ensuite la viande dans une feuille d'aluminium et laissez-la refroidir 15 minutes.

Pendant ce temps, cuisez les bouquets de brocolis et les morceaux d'asperge 10 minutes à la vapeur. Portez la crème à ébullition et incorporez-y le Gorgonzola et le Parmesan. Laissez épaissir en mélangeant et assaisonnez de sel et de poivre à votre goût.

Coupez la viande en tranches. Disposez-les l'une contre l'autre, versez la sauce autour et servez avec les légumes al dente. Terminez par un brin de romarin.

