

## FILET DE BOEUF EN CROUTE DE SEL À LA D'ANJOU

### Recette pour 2 personnes

Ingrédients 400 g de filet boeuf dans la partie la plus épaisse pour obtenir une bonne cuisson de la pièce. Vous pouvez aussi utiliser un rôti de contre-filet boeuf  
Beurre et huile  
Sel et poivre du moulin  
Feuilles de vigne  
1/2 c.à thé de romarin frais haché ou sec  
1/2 c.à thé de sauge frais haché ou sec  
Pâte à sel  
600 g de gros sel ( marin, casher ou marinade )  
2 blancs d'œufs  
Sauce au romarin et à la sauge  
1/2 tasse de vin rouge  
1/2 c.à thé de romarin frais ou sec  
1/2 c.à thé de sauge frais ou sec  
1/2 échalote française haché  
1 tasse de fond brun de veau lié



#### Méthode

Faire saisir le filet sur toutes ses faces avec le beurre et l'huile à la poêle.  
Saler et poivrer, laisser refroidir sur une grille.

Allumer le four à 400F.

Éponger et étaler les feuilles de vigne sur la table de travail, frotter le filet de boeuf avec le romarin et la sauge. Refermer le filet de boeuf avec les feuilles de vigne.

Dans un bol, mettre le gros sel et les blancs d'œufs et mélanger.

Déposer une partie de la pâte à sel dans une poêle, déposer le filet boeuf, recouvrir avec le reste de la pâte à sel.

Enfourner à 400F au centre du four et cuire environ 15 minutes. Ce temps terminé laisser un temps de repos environ 10 minutes pour que la viande puisse se détendre.

Dans une petite casserole, mettre le vin rouge, l'échalote haché, le romarin et la sauge. Réduire au tiers. Ajouter le fond de veau, laisser frémir 5 minutes  
Couler la sauce dans une petite passoire fine, vérifier l'assaisonnement, sel et poivre du moulin au goût.

#### Dressage

Casser la croûte de sel devant vos invités, Sorte le filet de boeuf, retirer les feuilles de vignes. Sur une assiette de service y déposer la sauce et y placer les tranches de filet de boeuf. Comme suggestion d'accompagnement une portion de pommes de terre ( gratin dauphinois ) et une bouquetière de légumes ( carottes, courgettes, brocoli, chou-fleur sauté au beurre)



Chef C. Croze