

LES RECETTES DE NOËL AU FOUR VAPEUR

de 

en partenariat avec **SCHMIDT**.

Faux-filet de bœuf Wagyu et son beurre au bleuets

Pour 4 personnes

INGRÉDIENTS :

- 1 kg de faux-filet de bœuf Wagyu
- 2 poignées de foin provenant d'une exploitation bio
- Fleur de sel, poivre et huile pour dorer les tranches de pain

Ingrédients pour le beurre :

- 150 g de beurre mou
- 1 cuillère à café de fleur de sel
- 2 - 3 branches de thym
- 2 cuillères à café de bleuets séchés
- le zeste d'un demi-citron bio
- 1 cuillère à café de jus de citron
- 750 g de pain de campagne
- 2 gousses d'ail

MATÉRIEL :

- papier sulfurisé
- ficelle de cuisine



PRÉPARATION :

1. Saisissez la viande sur chaque face et réservez.
2. Humidifiez le foin avec de l'eau et versez-en la moitié dans le fond d'une cocotte. Déposez la viande sur le foin et recouvrez-la avec le reste de foin. Ajoutez un peu de thym et laissez cuire au four en ajoutant de la vapeur (fonction Vario Steam NEFF) pendant 1h30-1h40 à 120 °C.
3. Pendant ce temps, coupez grossièrement le beurre en morceaux et assaisonnez-le avec du sel, du poivre, les herbes hachées, le bleuets, le jus et le zeste du citron. Mélangez le tout à la fourchette et formez un cylindre.
4. Enroulez le cylindre de beurre dans du papier sulfurisé, fermez chaque extrémité du tube ainsi obtenu avec de la ficelle de cuisine et placez-le au réfrigérateur jusqu'à ce que la viande soit cuite.
5. Dans une poêle, faites chauffer l'huile et l'ail. Coupez le pain en tranches et faites-les griller jusqu'à ce qu'elles soient dorées.
6. Sortez la viande du four. Laissez-la reposer avec le foin pendant une dizaine de minutes puis coupez-la en tranches.
7. Assaisonnez avec de la fleur de sel et poivrez si vous le souhaitez. Servez la viande avec le pain toasté et décorez avec le bleuets.

> www.homedesign.schmidt