

Rôti de bœuf aux girolles

INGREDIENTS

Pour 4 personnes

Préparation : 25 mn

Cuisson : 35 mn

Ingrédients / pour 4 personnes

600 g de filet de bœuf

500 g de girolles

1 grosse échalote

4 c. à soupe de crème fraîche liquide (à 5%MG)

1 c. à soupe d'huile d'olive

estragon

sel, poivre



PROGRESSION DE LA RECETTE

Lavez et égouttez les girolles.

Pelez et hachez finement l'échalote.

Dans une cocotte à fond épais, faites dorer à feu vif le filet de bœuf sur toutes ses faces pendant 10 min, puis réservez-le dans un plat.

Faites revenir l'échalote dans la cocotte quelques minutes. Puis ajoutez les girolles et laissez-les cuire quelques minutes.

Réintroduisez en fin de cuisson le filet de bœuf et ajoutez la crème allégée.

Mélangez délicatement et ajoutez de l'estragon.

Laissez mijoter 5 min environ, en fonction du degré de cuisson que vous désirez obtenir.

INFOS PRATIQUES Nbre de pers 4 - Temps de préparation : 25 minutes - Temps de cuisson : 35 minutes

CHOISIR LE BON VIN :

Voici notre sélection des meilleurs vins pouvant s'accorder avec le rôti de boeuf aux girolles.

Le rôti de boeuf aux girolles se marie parfaitement avec du vin rouge sec plutôt « évolué » comme un bon Bandol rouge, un Saint-Emilion, un Pessac-Léognan rouge, un Saint-Estèphe ou encore un Saint-Julien.

Si vous êtes plutôt vin rosé, nous vous suggérons: le Bandol rosé, le Cassis rosé et le Corbières rosé.



Passer votre commande au **02 35 80 98 57**

Site marchand : <http://maisonpetit.fr>

Voir les recettes : www.boucherie-leshalles-isneauville.com