

# Filet de bœuf Franc-Comtois aux poireaux au Curry 1001 nuits, Champignons de Paris au vin rouge et chips de betterave

*Pour 4 personnes*

*4 filets de bœuf Franc-Comtois*

*4 petits blancs de poireaux de petit producteur ou bio*

*150 gr de champignons de Paris*

*1 betterave cuite de petit producteur ou bio*

*1 betterave crue de petit producteur ou bio*

*10 cl de jus de bœuf*

*25 cl de pinot noir de Xavier Guillaume*

*100 gr de crème fermière*

*2 feuilles de laurier*

*1/2 l d'huile neutre*

*100 gr de farine*

*70 gr de beurre*

*Sel, poivre du moulin, Curry 1001 nuits de Thiercelin*



## ★ *La recette*

Tailler en brunoise la betterave cuite.

Préparer les champignons de Paris, les laver sous un filet d'eau froide, bien les sécher puis les escaloper.

Mettre à cuire les champignons de Paris dans une casserole à couvert avec le jus de bœuf, le vin rouge, et le laurier.

Laisser réduire au 2/3. Lorsque la réduction du vin est terminée, ajouter la brunoise de betterave, et laisser en attente.

Pendant ce temps, laver puis couper en biseaux les poireaux, les cuire à la vapeur (vitaliseur de Marion) durant 7'env.

Les égoutter et laisser en attente dans une sauteuse avec 2 c à soupe de crème fermière et 1 c à café de curry 1001 nuits.

Couper en fines lamelles la betterave crue, les passer dans la farine en enlevant l'excédent, puis les frire à 160°. Les égoutter et les déposer sur une feuille de papier absorbant. Les assaisonner de sel.

Saisir les filets de bœuf dans de l'huile avec une noix de beurre, 5 mn environ sur chaque

face, les déposer sur un plat et mettre en attente dans un four préchauffé à 100°. Si vous avez un peu de jus qui s'écoule de vos filets de bœuf vous l'ajouterez dans les champignons au vin rouge, au moment de dresser.

Mettre à chauffer les poireaux à la crème et curry.

Faites de même avec les champignons et betterave au vin rouge, lorsque vous obtenez une légère ébullition monter la sauce avec 50 gr de beurre bien froid puis assaisonner de sel et poivre du moulin.

## ★ *Comment dresser*

Déposer une ligne de poireaux à la crème au curry sur les assiettes, puis déposer le filet de bœuf, assaisonner d'un peu de fleur de sel et poivre du moulin, puis ajouter les chips de betterave. Répartir les champignons harmonieusement autour du filet de bœuf.



# Les mécènes

## Producteurs et artisans de Franche-Comté sélectionnés par le chef

### ★ *Poissons*

AUX POISSONS DE MER  
Marché Beaux-Arts de Besançon  
25000 BESANCON  
Tél : 03 81 83 29 89

### ★ *Viande*

Boeuf comtois  
INTERBEV Franche-Comté  
25000 BESANCON  
leboeufcomtois.com

### ★ *Crèmerie et fromages*

Syndicat Interprofessionnel de la défense  
du Morbier  
Avenue de la résistance  
BP 20035  
39801 POLIGNY Cedex 1  
Tél : 03 84 37 37 57 / 06 81 10 97 42

Fromageries ARNAUD à Poligny (39801)  
JuraFlore Fort des Rousses  
Tél : 03 84 37 14 23  
www.juraflore.com

Fromagerie du Pré Verdot  
Benoit et Julie RABALLAND  
3 bis route de Gray  
25170 CHAMPAGNEY - BEURRE  
Tél : 03 81 59 08 46  
www.fromageriedupreverdofr

### ★ *Chocolats*

Le Criollo  
1 rue du Murgelot  
ZI de Besançon / Thise  
25220 CHALEZEULE  
Tél : 03 81 40 07 23

### ★ *Vignobles*

Xavier GUILLAUME  
Vignoble GUILLAUME  
Route de Gy  
70700 CHARCENNE – France  
Tél : 03 84 32 77 22

### ★ *Boulangerie*

Boulangerie LA HUCHE A PAIN  
Stéphane RAVACLEY  
11, rue Rivotte – 25000 BESANCON  
Tél : 03 81 82 03 50

