

# Filet de boeuf au Roquefort et gratin dauphinois



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

30 minutes



Temps de cuisson

40 minutes



ANDROUET

## Ingrédients

4 filets de boeuf de 160 g environ  
2 cuillères à soupe d'huile de tournesol  
50 g de beurre  
sel et poivre

Pour le gratin dauphinois:

500 g de pommes de terre  
2 dl de lait  
2 gousses d'ail  
1/2 cuillère à café de noix de muscade  
15 cl de crème liquide  
un bouquet garni ( laurier et thym )  
50 g de beurre  
sel et poivre

Pour la sauce:

200 g de [Roquefort à cuisiner](#)  
10 cl de vin blanc  
20 cl de crème liquide  
poivre

## Préparation

Le mariage entre le filet de boeuf et le Roquefort est alléchant. Vous pouvez ajouter du comté râpé en fin de cuisson sur le gratin dauphinois suivant votre gourmandise.

Préparez le gratin dauphinois. Epluchez les pommes de terre, coupez-les en fines rondelles.

Dans une casserole versez le lait, les pommes de terre, le bouquet garni, la gousse d'ail, la noix de muscade, le sel et le poivre. Faites cuire à feu doux 20 minutes. Préchauffez le four à 200°.

Le mariage entre le filet de boeuf et le Roquefort est alléchant. Vous pouvez ajouter du comté râpé en fin de cuisson sur le gratin dauphinois suivant votre gourmandise.

Beurrez un moule en porcelaine à feu, versez les pommes de terre, ajoutez la crème et 10 cl de jus de cuisson du gratin. Mettez au four et laissez cuire 20 minutes.

Préparez la sauce. Dans une casserole mélangez le vin blanc, le roquefort, la crème liquide et le poivre. Laissez réduire d'1/4 en remuant de temps en temps. Réservez au chaud.

Faites chauffer une poêle anti-adhésive avec l'huile et le beurre.

Le mariage entre le filet de boeuf et le Roquefort est alléchant. Vous pouvez ajouter du comté râpé en fin de cuisson sur le gratin dauphinois suivant votre gourmandise.

Mettez les 4 filets de boeuf à cuire suivant la cuisson désirée à feu vif, salez, poivrez et retournez.

Dressez sur chaque assiette chaude le gratin dauphinois, le filet de boeuf et nappez de sauce au roquefort.

Servez sans plus attendre.

Le mariage entre le filet de boeuf et le Roquefort est alléchant. Vous pouvez ajouter du comté râpé en fin de cuisson sur le gratin dauphinois suivant votre gourmandise.

Une recette de Marc Labourel.