

Filet à la Sauce Champagne



Ingrédients pour 3-4 personnes

- 500 g de filet de Galloway (coins)
- 1 dl de bouillon de viande
- 1 dl de champagne (sec)
- 2 dl de crème fraîche
- 20 cl de cognac
- 2 Cuillères à café de fécule de maïs
- Beurre, sel, poivre moulu frais

Mise en place

- Sortez le filet 2 heures avant la préparation du frigidaire. Rincez-le sous l'eau froide et séchez-le avec essuie-tout ménager
- Coupez le filet en tranches. assaisonnez

Préparation

- Réduire le bouillon de viande et le champagne à moitié
- Ajoutez le cognac et liez la sauce avec peu de fécule de maïs.
- Laissez cuire doucement quelques minutes avant d'ajouter la crème. Tenez la sauce au chaud.
- Faites revenir dans le beurre les tranches de filet Galloway une minute et joignez les à la sauce.
- *Ne plus faire cuire!*

Indication

- Servez avec des nouilles
- Au lieu du filet prenez un romsteak