

# FILET DE BŒUF DE PÂTURAGE SUISSE AUX CHAMPIGNONS À LA SAUCE MADÈRE

Ingrédients pour 4 personnes

200 g de pleurotes bio de l'Oberland zurichois  
1 petit oignon bio  
4 cs d'huile d'olive  
1 branche de thym bio  
Sel  
Poivre  
50 g de chair à saucisse de veau  
700 g de filet de bœuf de pâturage  
350 g d'échalotes  
1 cs de sirop d'érable  
3 cs d'aceto balsamico  
100 ml de madère  
1 anis étoilé  
125 ml de fond de veau

Nettoyer les pleurotes au pinceau et les couper en dés.

Eplucher l'oignon et le couper également en dés.

Chauffer 2 cuillers à soupe d'huile d'olive. Faire revenir les champignons et les oignons en dés.  
Laver le thym, égoutter, détacher les feuilles, les hacher et les incorporer.

Assaisonner de poivre et de sel; cuire à feu moyen en remuant jusqu'à évaporation du liquide.  
Laisser refroidir et mélanger à la chair à saucisse de veau.

Faire une incision de 3 cm de profondeur dans la longueur du filet de bœuf paré, afin de créer une poche.  
Fourrer la poche à l'aide du mélange de champignons.  
Fermer l'ouverture et ficeler le filet, assaisonner de sel et de poivre.

Chauffer une cuiller à soupe d'huile dans la poêle et y faire revenir le filet sur tous les côtés.  
Déposer la viande dans un plat à gratin et mettre au four préchauffé et cuire à 100 °C (haut et bas)  
sur la rainure du milieu durant environ 70 minutes.

Entre-temps éplucher les échalotes et couper en fines lamelles.

Chauffer le reste de l'huile dans une poêle antiadhésive et faire revenir les échalotes  
jusqu'à ce qu'elles aient une belle couleur.

Ajouter le sirop d'érable et faire brièvement caraméliser les échalotes, mouiller avec le vinaigre et le madère.  
Ajouter l'anis étoilé et le fond de veau; cuire durant environ 20 minutes à feu moyen sans couvrir.  
Saler, poivrer en fin de cuisson.

Sortir le filet de bœuf du four, retirer la ficelle. Placer la viande dans du papier aluminium  
et laisser reposer environ 5 minutes avant de la couper en tranches. Servir accompagné de la sauce.

Se marie très bien avec un risotto crémeux.



Le plat de service en illustration provient de particuliers.