

Faux Filet "Simmental" rôti, sauce Marchand de vin Balsamique de Modène

10 personnes

Ingrédients

3kg de faux filet « Simmental »
5ml huile d'olive
100g échalote
500ml de vin rouge
100ml de vinaigre Balsamique de Modène
100ml de jus veau
20g de farine
10g de beurre (roux) + 50g pour le tamponnage
Sel gris de Guérande et poivre noir en grain PM

Recette

- Parer le faux filet en retirant gras et nerf à l'aide d'un désosseur
- Marquer le faux filet sur la plancha sur toutes ses faces et assaisonner de sel gris et de poivre au moulin
- Le rôtir sur grille pour récupérer le jus de cuisson indispensable pour réaliser la sauce marchand de vin
- Cuire le faux filet à la sonde à cœur à 56°C, laisser reposer une quinzaine de minute four éteint et porte ouverte
- Ciseler les échalotes, les faire réduire avec le vin rouge et le vinaigre balsamique au trois quart
- Ajouter le jus de veau et le jus du rôtitage
- Ajuster la liaison avec un roux (beurre et farine)
- Tamponner la sauce à consistance puis rectifier en assaisonnement avant qu'on ne la monte au beurre cru
- Utiliser un pochon à sauce afin de faire tourner le beurre calé par le pochon
- Ne pas utiliser de fouet qui pourrait éclaircir cette sauce brune
- Viande et sauce sont à présent prêtes. Il ne reste que le simple effort de découper le faux filet et de napper sur la mi tranche pour apprécier l'appoint de cuisson