

## **Recette du cousin Arnaud**

### **Filet de bœuf à la bière**

Niveau de difficulté : facile

Ingrédients :

- Filet de bœuf
- Bière blonde de l'Yvette
- Une tranche de reblochon ou de raclette par morceau de filet de bœuf

Ustensiles :

- Poêle
- Four

Recette :

Préchauffer le four à 180°C

Faire cuire (aller retour) le filet de bœuf dans une poêle sans graisse.

Mettre le filet pendant 3mn dans le four.

Pendant ce temps faire chauffer la poêle 1 minute sans la laver, ajouter deux verres de bière afin de récupérer les sucs de viande. Laisser réduire jusqu'à l'obtention d'une sauce sirupeuse.

A la fin des 3 mn dans le four, ajouter une tranche de reblochon ou raclette sur le filet, remettre dans le four pendant 2 mn.

Servir le filet accompagné de la sauce (versée dessus).

Suggestion d'accompagnement : pommes de terre écrasées et endives braisées.