



Faux-filet au poivre

- Par [vision-plaisir](http://www.vision-plaisir.fr)

Le faux-filet est un morceau à poêler, griller ou rôtir. Dans ma recette il sera poêlé avec du poivre concassé.

Ingrédients:

- 4 pièces de faux-filet
- 20g de poivre concassé
- sel/poivre
- 5cl de cognac*
- 25cl de fond de veau
- 15cl de crème liquide
- 20g de beurre



Poser sur votre planche à découper les faux-filet. Sur les deux faces, saupoudrer de poivre concassé en tapotant avec votre main pour bien faire adhérer le poivre. Mettre à cuire vos faux-filet dans une poêle très chaude. Assaisonner de sel fin. Dès la cuisson obtenue, flamber vos pièces de bœuf avec un Cognac. Retirer ensuite les morceaux de faux-filet et les garder au chaud. Déglacer votre poêle avec du fond de veau et réduire de moitié. Ajouter de la crème liquide et réduire à nouveau de moitié. Terminer la sauce en y ajoutant du beurre et en mélangeant doucement. Servir dans une saucière.

Info complémentaire: Il sera plus savoureux de poêler avec un peu de matière grasse, car cela permet de fixer les parfums. Très important de caraméliser les sucs de chaque face, pour laisser le jus de la viande à l'intérieur. STOP au viande trop cuite ! Toutes les saveurs seront perdues.

