



PASSIONNÉMENT CUISINE DEPUIS 1877

## FILET DE BŒUF ET POTIMARRON RÔTI



Pour 4 personnes

### INGRÉDIENTS

1 kg de filet de bœuf  
Huile pour la cuisson  
1 c. à soupe de moutarde à l'ancienne  
1 c. à soupe de confiture d'orange  
1 c. à café de graines de coriandre  
écrasées dans un mortier  
Sel et poivre  
4 potimarrons (de la taille d'un poing  
environ)  
4 gousses d'ail  
Huile d'olive  
2 piments rouges  
Jus de 1 citron  
1 pot de crème fraîche  
Sel

### PRÉPARATION

Saisir le filet de bœuf de tous côtés sur un Teppan Yaki NEFF. Mélanger la moutarde, la coriandre et la confiture d'orange, ajouter du sel et un peu de poivre.

Appliquer la préparation sur la viande et disposer le tout sur une plaque de cuisson. Préchauffer le four à 180 °C en mode CircoTherm® avec ajout de vapeur Vario Steam. Faire cuire le filet de bœuf env. 35 min.

Utiliser la sonde de température Multipoint NEFF pour déterminer le temps de cuisson idéal. Dès que la température à cœur atteint 55-62 °C, le four s'éteint automatiquement. Il est aussi possible de choisir le programme automatique NEFF « filet de bœuf, médium ».

Couper les potimarrons en deux et retirer les pépins à l'aide d'une cuillère. Égrainer les piments et les couper en fines lanières. Éplucher les gousses d'ail et couper en quatre. Disposer les potimarrons sur une plaque de cuisson. Répartir l'ail et les piments à l'intérieur des potimarrons, saler et ajouter quelques gouttes d'huile et de jus de citron.

Sortir le filet de bœuf du four et le laisser reposer brièvement. Enfourner les potimarrons à 180 °C en mode CircoTherm® pendant env. 20 min.

Avant de servir, saler la crème fraîche. Couper le filet de bœuf en fines lamelles, et les disposer dans les moitiés de potimarrons. Servir avec la crème fraîche.

