

Faux-filet sauce aux cèpes

Ingrédients pour 6 personnes :

- 2 tranches de faux-filet
- 480g de tomates pelées
- 50g de cèpes séchés
- 1 bouquet garni
- 4 gousses d'ail
- 2 échalotes
- 10 cl de vin blanc sec
- 75g de crème fraîche
- 30g de beurre
- 2 cuillères d'huile



Les étapes :

1. Faites parer les faux-filet par le boucher.
2. Faites tremper les cèpes 10 minutes dans de l'eau tiède. Hachez l'ail et les échalotes.
3. Faites cuire la viande dans une poêle bien chaude avec l'huile et le beurre. Le temps de cuisson dépend de votre goût.
4. Dès que la viande est cuite, ôtez de la poêle et réservez au chaud. Faites fondre l'ail et l'échalote dans la poêle puis ajoutez les tomates égouttées, le bouquet garni, du sel et du poivre. Faites cuire à feu vif pendant 5 minutes.
5. Ajoutez le vin blanc, les cèpes égouttés et leur eau de trempage filtrée. Poursuivez la cuisson 10 minutes puis versez la crème fraîche.
6. Nappez la viande de cette sauce et servez immédiatement.