



FILET DE BŒUF ET SES PETITES CAROTTES AU BEURRE ET POMMES DE TERRE, AVEC BOUILLON

Ingrédients (2-4 personnes)

400/800 g	de beaux légumes (carotte, poireau, céleri, racine de persil, oignon, ail, thym)
300/600 g	de filet de bœuf
400/800 g	de petites carottes au beurre
500/1000 g	de pommes de terre
	sel, poivre en grains, épices

1. Couper en beaux morceaux de beaux légumes pour la soupe, ajouter les épices et cuire 3 heures jusqu'à obtention d'un bouillon
2. Prélever les légumes et tamiser le bouillon épicé, que l'on servira plus tard
3. Cuire les carottes et pommes de terre dans deux casseroles séparées ou au cuiseur vapeur. **Temps de cuisson à la casserole:** Carottes 10 minutes, Pommes de terre 45 minutes; **Temps de cuisson au cuiseur vapeur:** Carottes 3 minutes, Pommes de terre 15 minutes;
4. Faire fondre le beurre dans la poêle et y faire revenir le filet de bœuf 2 à 3 minutes de chaque côté, selon le goût. Moins la viande cède sous la pression des doigts, plus elle est cuite à cœur
5. Facultatif: enrober les carottes et pommes de terre cuites de beurre, saler et poivrer
6. Assaisonner le filet de bœuf avec sel et grains de poivre, le jus de cuisson peut être présenté à part, pour en arroser carottes et pommes de terre