

Cœur de filet de bœuf à la moelle et chou rouge aux lardons

Commencez par le chou aux lardons, poursuivez avec la mousseline, terminez avec les os à moelle avec les filets !

Ingrédients pour 4 personnes

- 2 cœurs de filets de bœuf persillés si possible 300gr chacun, important : 3 à 4 cm d'épais
- 4 tronçons de petits os à moelle
- ½ cube de bouillon
- 1 paquet de 500 gr. de chou rouge cuit
- 100 gr de petits lardons
- 1 pomme
- 1 dl de vin rouge d'Algérie
- 2 pommes de terre moyennes (environ 500gr.)
- 1 tasse de lait
- 2 c.s. de beurre
- Sel, poivre
- 1 bouquet de persil
- Mélange d'épices pour grillades

Chou rouge aux lardons

- Grillez les mini-lardons pour qu'ils soient bien croustillants et réservez-les,
- Pelez et coupez la pomme en petits dés,
- Faites cuire le chou rouge avec ½ cube de bouillon, le vin, les dés de pomme et les lardons, réservez au chaud,

Mousseline de pomme de terre

- pelez et découpez en petits dés un les patates,
- cuisez les, évacuez l'eau, écrasez-les avec beurre et lait, sel poivre, réservez au chaud

Os à moelle et cœurs de filet de bœuf

- faites cuire 20 minutes à gros bouillon les os à moelle, sans les remuer
- ficelez les cœurs de filet, épicez et faites les griller à l'huile
- placez les os et les cœurs de filet dans un plat au four à 180° pendant 15 minutes

Service

- Servez une cs de chou, un peu de lardons dessus, un demi-cœur de travers, l'os à moelle à part, une petite pointe de mousseline à part, un brin de persil de côté, un filet de jus de cuisson de chou rouge tout autour,
- Servez chaud