FILET PUR AU FROMAGE DE HERVE

Type de plat :

Plat principal

Catégories :

Bières nobles et alcools typés

Viandes et charcuteries

Produits laitiers et dérivés

Ingrédients

Pour 4 personnes :

4 portions de filet pur de 200g

1 fromage de Herve

1 verre de Peket

40cl de crème fraîche

100g de raisins secs

100g de dés de lard

200g de petits champignons de Paris

100g de beurre

Sel et poivre du moulin

Préparation

La veille, couvrir les raisins secs avec le Peket.

Cuire rosés les filets purs au beurre.

Chauffer la crème fraîche, ajouter en remuant le fromage de Herve en petits morceaux, ensuite les dés de lardons poêlés, les champignons de Paris cuits au beurre, les raisins secs et le reste de Peket.

Servir les filets purs accompagnés de la sauce au fromage de Herve.