

## Chateaubriand

Mariner: env. 12 h

**Avant de commencer:** préchauffer le four à 80°C, y glisser plat et assiettes.

600 g de filet de bœuf (tête)

### Marinade

½ c. à soupe de moutarde forte, de Dijon, p. ex.  
2 c. à soupe d'huile  
1 c. à soupe de worcestershire sauce  
1 petite gousse d'ail, pressée  
¼ de c. à café de poivre et de paprika

mélanger avec soin, badigeonner la viande. Couvrir et mariner env. 12 h au réfrigérateur. Sortir 1 h à l'avance, racler la marinade, éponger avec du papier absorbant

½ c. à café de sel

saler

beurre à rôtir

chauffer dans une poêle. Dorer la viande env. 5 min, attendre pour la tourner qu'une croûte se soit formée, réserver sur le plat chaud

**Cuisson:** env. 2 h dans le four préchauffé. La température à cœur doit atteindre env. 60°C (env. 1½ h: saignant/température à cœur 50° à 55°C). Le chateaubriand peut être tenu au chaud jusqu'à 1 h à 60°C.

### Beurre fines herbes

100 g de beurre

ramollir dans un bol

1 c. à café de jus de citron

incorporer

1 gousse d'ail, pressée

2 c. à soupe de fines herbes, hachées:  
estragon, persil plat,  
romarin, thym, p. ex.

½ c. à café de sel

un peu de poivre du moulin

ajouter ces éléments, étaler régulièrement avec une spatule sur du papier à pâtisserie, à 1 cm (entre deux baguettes à pâte, p. ex.) durcir env. 20 min au congélateur. Découper en triangles, réserver au frais. Sortir du réfrigérateur env. 10 min avant de les présenter avec le chateaubriand ou le rosbif (p. 98)

**Se marie avec:** le riz.

