Mmm LA MAISON DU MIEUX MANGER | FERME DU CANTAL

Difficulté : moyen **Temps de préparation : 25 minutes** **Temps de cuisson : 35 minutes**

FAUX FILET DE BŒUF, POTATOES ET SALADE VERTE

Le faux filet de bœuf accompagné de potatoes est un plat classique de la cuisine française.

- **Le Boeuf** sélectionné par Didier de la **Ferme du Cantal**, avec soin et respect, garantissant une viande tendre et pleine de saveurs.
- **Les Légumes** de la **Maison du Mieux Manger**, cultivés localement avec soin, dans le respect des saisons et de l'environnement, pour une fraîcheur incomparable et des saveurs naturelles.

LES INGRÉDIENTS

Faux filet de bœuf
200 grs

pomme de terre
300 grs

salade verte
1

LES INGRÉDIENTS NON INCLUS

Herbes de provence

L'ÉQUIPEMENT

1 poele, 1 four,

LES ÉTAPES

ÉTAPE 1

Lavez la salade Faites pré-chauffer le four à 220°C chaleur tournante.

ÉTAPE 2

Lavez et épluchez les pommes de terre., puis les coupez en forme de potatoes. Les déposez sur sur une plaque recouverte de papier cuisson. Arrosez d'huile d'olive et d'herbes de provence Puis enfournez 25/35 minutes dans la partie haute du four jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées et croustillantes. Remuez à mi-cuisson.

ÉTAPE 3

Faites chauffer une poêle bien chaude

ÉTAPE 4

Faites cuire la viande 2 minutes par face pour une cuisson saignante. Réservez sous du papier aluminium pour garder bien au chaud.

ÉTAPE 5

Servez la viande ,ses potatoes et sa salade.

CONSEILS ET ASTUCES

Lors de la mise en cuisson des pommes de terre, vous pouvez remplacer les herbes de provence par du parmesan avant de les mettre dans le four.