



Filet de bœuf au pesto de cresson

Ingrédients : Filet de bœuf au pesto de cresson (pour 4 pers)

- 4 tranches de filet pur de boeuf
- 8 tomates anciennes de variétés différentes
- 1/2 botte de persil plat
- 800 g de pommes de terre grenailles
- 1 branche de romarin
- Huile d'olive
- Sel et poivre du moulin
- 1 botte de cresson de fontaine
- 75 g de pignons de pin
- 75 g de parmesan râpé
- 2 gousses d'ail

Préparation

1. Blanchissez les grenailles à l'eau bouillante salée pendant 10 min.
2. Pendant ce temps, nettoyez le cresson et gardez uniquement les feuilles. Concassez-les au couteau et mettez-les dans le bol mixer.
3. Ajoutez les pignons de pin et les gousses d'ail. Mouillez à l'huile d'olive et mixez une première fois.
4. Ajoutez le parmesan, assaisonnez et mixez jusqu'à obtention d'un pesto. Réservez au frais.

5. Une demi-heure avant de passer à table. Mettez les grenailles dans un plat à four, arrosez d'huile d'olive, sel, poivre et de la branche de romarin. Enfournez pendant +/- 20 min dans un four préchauffé à 200°C
6. Pendant ce temps, dans un saladier, faites une vinaigrette à l'huile d'olive, sel et poivre du moulin et vinaigre de vin rouge. Lavez et coupez les tomates en quartiers et mettez-les dans le saladier. Terminez avec le persil plat concassé et réservez hors du frigo.
7. Au moment de passer à table, assaisonnez et poêlez les filets de boeuf à feu vif sur les deux faces.
8. Tartinez-les de pesto et passez-les sous un grill très chaud jusqu'à ce que le pesto forme une belle croûte.
9. Servez directement sur assiette, garnissez d'un bouquet de cresson et des grenailles. Servez la salade de tomates à part.

Regardez la préparation en vidéo :

http://www.rtbf.be/tv/emission/detail_un-gars-un-chef/recettes/article_filet-de-boeuf-au-pesto-de-cresson?id=8350402&emissionId=5931