

## *Filet de Bœuf à la Moutarde, Flambé au Cognac*

**Nombre de personnes: 4**

**Temps de préparation: 1 heure**

### **Ingrédients:**

- |                   |                           |
|-------------------|---------------------------|
| - Tournedos       | 4x (boeuf)                |
| - Cognac          | 2 c à soupe + 4 c à soupe |
| - Poivre concassé |                           |
| - Crème fraîche   | 150 ml                    |
| - Moutarde        | 1 c à café                |
| - Sel             |                           |
| - Poivre          |                           |

### **Recette:**

- Dans un plat creux, versez 2 c soupe de Cognac avec le poivre concassé.
- Ajoutez les pavés de viande et nappez-les de ce mélange sur les 2 faces. Réservez au frais pendant 45 minutes.
- Au moment de la cuisson, saisissez les pièces de bœufs sur les deux faces suivant la cuisson souhaitée puis flambez-les avec le reste de Cognac (hors du feu et de la hotte).
- Salez la viande puis réservez-la au chaud.
- Déglacez la poêle avec la crème puis intégrez-y la moutarde. Laissez réduire et épaissir.
- Rectifiez l'assaisonnement de la sauce en sel et poivre si nécessaire.
- Servez les tournedos nappés de sauce crème-moutarde-Cognac.

