

## *Filets Purs de Limousine Grillés Sauce au Gorgonzola*

**Nombre de personnes: 4**

**Temps de préparation: 30 minutes**

### **Ingrédients:**

- FILET(S) PUR(S) DE BOEUF	800-900g de Limousine
- CRÈME FRAÎCHE	150 ml
- GORGONZOLA	75g
- MAÏZENA	1/2 c à soupe
- SEL	
- POIVRE	

### **Recette:**

- Dans un caquelon, faites fondre le gorgonzola coupé en dés dans la crème. Liez avec un peu de maïzéna. Salez et poivrez. Conservez au chaud.
- Faites ensuite griller la viande épaisse dans une poêle beurrée selon le goût souhaité : pour nous bleue ! Salez et poivrez les deux côtés.
- Servez sans attendre la viande accompagnée de la sauce crème gorgonzola placée dans un petite ramequin.



### **Remarque:**

Viande Limousine de chez Henri Louvigny ( <https://www.facebook.com/fermelouvigny> )