

Pour tout savoir sur les fromages de chèvre



Les Fromages
de Chèvre

Les recettes

Filet de Charolais au Mâconnais, échalotes rôties, grenailles à la fleur de sel



Plat principal



Assez Facile



4



35 min

- ▶ Mettez les pommes de terre à cuire 15mn dans l'eau bouillante salée
- ▶ Coupez les échalotes en deux, posez une noisette de beurre sur chaque, un peu de sel et de poivre, mettez les à rôtir 10mn au four préchauffé thermostat 6 (200°C)
- ▶ Egouttez les pommes de terre, mettez les dans un plat avec le reste du beurre à cuire 10mn au four
- ▶ Saisissez les filets de boeuf 2mn à l'huile dans une poêle. Retirez les de la poêle, mettez les dans un plat
- ▶ Coupez le Mâconnais en quatre, posez une tranche sur chaque filet puis passez-les 4 à 5mn sous le grill du four
- ▶ Servez aussitôt avec les échalotes rôties et les grenailles, parsemez de fleur de sel

Ingrédients

- 1 Mâconnais affiné
- 4 filets de boeuf charolais
- 8 échalotes
- 400gr de pomme de terre grenaille
- 30gr de beurre
- 20cl de jus de veau corsé
- fleur de sel



[Accueil](#) | [Un peu d'histoire](#) | [Fabrication en cinq actes](#) | [Formes et origines](#)
[Diversité des saveurs](#) | [Dico caprin](#) | [Zoom sur nos fromages](#) | [Sur un plateau](#)
[En toutes occasions](#) | [Les recettes](#) | [Le concours de recettes](#) | [CIFC : Qui sommes-nous ?](#)
[Chiffres-clé](#) | [Bibliographie](#) | [Liens et favoris](#) | [FAQ](#) | [Espace presse](#)
[Contacts](#) | [Mentions légales](#)