

Filet de bœuf aux raisins secs au rhum



Ingrédients

Pour 4 personnes

800 g de filet de bœuf
4 - 6 tomates en grappe
2 poivrons (rouge ou jaune)
1 poireau
1 cs de TABASCO® Brand Chipotle Pepper sauce
4 cs de raisins secs
4 cl de Rum Coruba
2 cs de crème fraîche
huile d'olive
sel, poivre noir

Préparation

Préchauffez le four à 200 °C.

Faire tremper les raisins secs dans le rhum, couper le poireau en deux, le laver et le couper en rondelles moyennes. Epépinez les piments et coupez-les en cubes de la taille d'une cerise. Retirez le pédoncule des tomates et coupez-les également en petits cubes.

Assaisonnez le bœuf, saisissez-le de tous les côtés dans une poêle chaude et retirez-le. Faites revenir les poivrons et les poireaux à feu moyen pendant 2 à 3 minutes et assaisonnez. Ajoutez le TABASCO®, les raisins secs au rhum et les tomates.

Placez le filet de bœuf sur les légumes et faites-le cuire dans un four préchauffé à 200 °C pendant environ 15 minutes.

Éteignez le four, retirez le plat du four et laissez la viande reposer sur le couvercle du four pendant 5 à 10 minutes.

Pendant ce temps, mélangez les légumes avec la crème fraîche et assaisonnez à nouveau. Couper le filet de bœuf en tranches et le disposer sur les légumes.

Temps de préparation : environ 45 minutes.



Haecky Import AG

Duggingerstrasse 15, Postfach, CH-4153 Reinach BL
Tel.: +41 (0)61 716 81 81, Fax: +41 (0)61 716 81 72; haecky@haecky.ch
www.haecky.ch