

## Filets de boeuf flambés à la fine champagne



Plat **Facile**

**Pour** : 4 personnes

**Préparation** : 15 mn

**Cuisson** : 15 mn

*Recette gourmande pour un vrai moment de plaisir !*

### Ingrédients

- 4 filets de boeufs
- 10 cl de fine champagne
- 1 cs d'huile d'olive
- 30 g de beurre
- 1 brique de crème fraîche
- 2 cs de poivre en grains
- sel

### Préparation

- 1 Concassez grossièrement les grains de poivre. Placez les filets dans une assiette, salez-les et imprégnez-les bien du poivre concassé.
- 2 Faites chauffer le beurre et l'huile dans une poêle et faites revenir les filets 2 à 3 minutes de chaque côté. Versez la fine champagne dans la poêle et faites flamber hors du feu.
- 3 Retirez les filets et réservez-les au chaud. Versez la crème dans la poêle et faites chauffer sur feu doux tout en remuant soigneusement afin de récupérer tous les sucs de cuisson.
- 4 Posez les filets sur une assiette et nappez-les de sauce. J'ai servi mes filets de boeuf flambés à la fine champagne accompagnés de frites. Bon appétit !

Proposé par



#### **lesbonsrestaurants**

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog "**LES BONS RESTAURANTS**".

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

