

Filets de bœuf, sauce roquefort



Plat **Facile**

Pour : 2 personnes

Préparation : 10 mn

Cuisson : 15 mn

Un classique de la cuisine française.

Recette proposée par : Netprof

Ingrédients

- 2 filets de bœuf
- 0,66 roquefort
- 0,66 briquette de crème semi-épaisse
- beurre
- sel, poivre 5 baies

Préparation

- 1 Dans un récipient, écrasez le roquefort à la fourchette. Versez la crème en continuant de mélanger. Salez et poivrez.
- 2 Dans une grande poêle, faites fondre la matière grasse. Déposez les filets de bœuf et laissez cuire de chaque côté.
- 3 En fin de cuisson, versez la sauce au roquefort, puis laissez fondre l'ensemble. Servez de suite.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

