

Filet de bœuf au Madère



Pour 4 personnes

 **25 minutes**

 **35 minutes**

Facile

INGRÉDIENTS

1 kg de filet de bœuf

1 bouteille de Madère

2 cuillères à soupe d'huile

1 cuillère à soupe de beurre

Sel, poivre

1 - Poser le filet dans un plat creux et verser le madère par-dessus. Couvrir et laisser mariner 5 heures au frais.

2 - Préchauffer le four thermostat 8 (240°C).

3 - Égoutter et essuyer la viande. La faire dorer dans 2 cuillères à soupe d'huile à feu vif. Beurrer un plat allant au four et y placer la viande égouttée. Ajouter 3 cuillères à soupe de marinade.

4 - Faire cuire au four pendant 30 minutes.

5 - Saler et poivrer en fin cuisson.

Conseil

Servir accompagné de pommes de terre au four.

