



## FILET DE BŒUF FERMIER DU MAINE EN CROUTE DE SEL, SAUCE BEARNAISE AU CIDRE

### Préparation

#### Confectionner la pâte à sel :

Réduire le gros sel en poudre à l'aide d'un rouleau ou d'un cutter.  
Mélanger la farine plus le sel plus les blancs d'œufs et l'eau jusqu'à l'obtention d'une pâte légèrement molle.  
Laisser reposer une heure.  
Sur feu vif, saisissez la viande sur toutes les faces dans une plaque avec 100 gr de beurre.  
Laisser refroidir. Badigeonnez le filet avec l'œuf battu et la concassée de poivre.  
Étalez la pâte à sel en abaïsse, enrouler le filet dedans et fermer aux deux extrémités. Dorer à l'œuf.  
Cuire au four à 180°C pendant 30 à 40 minutes.  
Laisser reposer 30mn sur la porte du four ouverte.

#### Préparer la sauce béarnaise :

Réduire le cidre, vinaigre, l'échalote, l'estragon, le poivre jusqu'à une purée.  
Monter avec les jaunes un sabayon, ajouter votre beurre, clarifier doucement.  
Présenter votre filet de Bœuf Fermier du Maine en côûte de sel sur un plat.  
Casser la croûte, découper en tranches sur assiettes chaudes. Servir la sauce à part.



Pour 6 personnes

#### Ingédients

1400 g de filet de Bœuf Fermier du Maine  
2 cuillères à soupe de concassé de poivre  
1 œuf  
100 g de beurre  
1 kg de farine  
500 g de sel de Guérande  
3 blancs d'œufs  
Eau, ¼ de litre environ  
¼ de litre de cidre Brut  
4 jaunes d'œufs  
4 cuillères à soupe de vinaigre de cidre  
2 branches d'estragon  
300 g de beurre  
Sel, poivre concassé

