



Filet de boeuf et purée de pommes et marrons caramélisés

Temps de préparation : 60 minutes

Temps de repos : 1 nuit

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

600 g de filet de boeuf

Pour le filet de bœuf

- 20 ml d'huile d'olive
- poivre moulu
- 30 g de beurre
- 2 brins de thym

Pour la marinade

- 1 à 2 cuillères à soupe d'huile de sésame
- 100 g d'échalotes
- 75 g d'ail
- 100 g de sucre en poudre
- 100 ml de mirin

- 50 ml de saké
- 200 ml de sauce marinade Teriyaki Kikkoman

Pour les marrons caramélisés

- 30 à 40 g de sucre roux
- 50 ml de jus d'orange pressée
- 150 g de marrons épluchés
- 80 ml de crème fraîche
- 2 cl de jus de cerises
- 1 à 2 cuillères à café de sauce wok Sukiyaki Kikkoman

Pour la purée de pommes

- 250 ml de vin rouge
- 40 g de sucre en poudre
- 1 clou de girofle
- 1/2 bâton de cannelle
- 1/2 gousse de vanille
- 4 pommes Granny Smith
- 350 ml de porto rouge
- Un peu de sauce soja Kikkoman

1. Faire chauffer l'huile de sésame dans une poêle. Y faire dorer l'échalote et l'ail. Ajouter le sucre et le mirin. Puis ajouter le saké et la sauce marinade Teriyaki, faire cuire quelques minutes puis laisser refroidir. Quand la marinade est froide, y mettre le filet de boeuf et laisser mariner toute une nuit.
2. Le lendemain, sortir le filet de la marinade et l'égoutter. Faire chauffer l'huile d'olive dans une poêle et y faire dorer la viande sous tous les côtés. Poivrer la viande puis la mettre au four, à 140°C pour environ 15- 20 mn (adapter le temps de cuisson en fonction de vos habitudes de consommation). Puis, faire revenir la viande dans une poêle avec le beurre et le thym.
3. Pour la purée de pommes : faire chauffer le vin rouge, le sucre, le clou de girofle, la cannelle et la vanille. Eplucher les pommes et les couper en petits morceaux. Ajouter les pommes au vin chaud et faire réduire à feu vif. Ajouter le porto. Faire réduire à nouveau. Puis mixer la réduction et assaisonner avec la sauce soja.
4. Pour les marrons caramélisés : faire caraméliser le sucre roux. Ajouter le jus d'orange et les marrons. Attention à ne pas faire brûler ! Faire cuire à feu

moyen, de façon à ce que les marrons soient caramélisés. Puis ajouter la crème fraîche et laisser mijoter environ 5-10 mn. Enlever les marrons de la préparation, faire réduire la préparation à feu vif, puis y remettre les marrons. Assaisonner avec le jus de cerises et la sauce wok Sukiyaki

© Kikkoman