



Filet de bœuf en croûte de sel



Préparation : Préchauffer le four en position voûte + sole à **250 °C**.

Mélanger la farine et le gros sel.

Ajouter de l'eau froide jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Laisser reposer cette pâte pendant **15 minutes**.

Entre-temps, poivrer le filet de bœuf, le frotter avec l'ail pressé et poser les herbes sur le dessus de la viande.

Etaler la pâte salée sur le plan de travail fariné, de façon à pouvoir envelopper la viande.

Poser la viande au milieu de la pâte et rabattre la pâte de chaque côté. Piquer la pâte avec une fourchette pour que la vapeur puisse s'échapper.

Poser la viande dans la lèchefrite graissée et enfourner sur le 2e gradin en partant du bas.

Piquer la sonde dans la viande, programmer la température souhaitée à cœur (**55 °C–58 °C**) et valider. Après **30 minutes**, baisser la température à **180 °C** et terminer la cuisson.

Sortir la viande du four et la laisser reposer **quelques minutes**.

Présenter la viande dans sa croûte, puis casser la croûte et couper la viande rosée en tranches.

Filet de bœuf en croûte de sel

Appareil Gaggenau : four avec sonde de température

Température : 250 °C / 180 °C

Position : chaleur traditionnelle, voûte + sole

Temps de préparation : 80 minutes

Ingrédients pour 6 personnes

Ingrédients

300 g de farine

200 g de gros sel

Eau

1,5 kg de filet de bœuf

Poivre noir du moulin

1 gousse d'ail

2 branches de thym

2 branches de romarin

2 cuillères à soupe d'huile