



Médallions de bœuf au CAMBOZOLA et aux figues

Ingrédients

Recette pour 4 portions

200 g de CAMBOZOLA

4 figues

20 g de beurre

40 g de beurre clarifié

4 steaks de bœuf pesant chacun env. 150 g

Sel et poivre

1 échalote, hachée finement

1 c. à thé de sucre

1 pincée de cannelle

250 ml de vin rouge

Préparation:

1. Laver et couper les figues en deux et les faire revenir des deux côtés dans une casserole avec du beurre fondu. Retirer les figues et les mettre de côté dans une petite assiette. Ajouter le beurre clarifié à la poêle et faire frire les steaks des deux côtés pendant environ 3-4 minutes chacun. Assaisonner de sel et de poivre, placer sur une plaque à pâtisserie, couvrir de papier d'aluminium et laisser reposer. Hacher finement les échalotes et les faire revenir dans la sauce. Ajouter le sucre et la cannelle.
2. Faire sauter brièvement. Déglicer avec le vin rouge et laisser mijoter. Couper le CAMBOZOLA en quatre tranches, retirer la couenne et réduire de moitié. Placer une tranche de fromage et une demie figue sur chaque steak. Cuire au four préchauffé sous le gril ou à 200 ° C jusqu'à ce que le fromage soit fondu. Servir les steaks avec le reste de figues et la sauce.

Astuce: Essayez-la avec des Tagliatelles tricolores.

