

Filet Pur Bourbonnaise



TYPE DE PLAT
Plat principal



CUISINE
Américaine

INGRÉDIENTS

- 4 filets purs bardés de bacon
- Un rub pour le bœuf ou simple-
- POUR LA SAUCE
- 1 c.à.s. de moutarde ancienne
- Le jus d'un citron
- 1/2 cup de bourbon
- 1/4 cup de bouillon de bœuf
- 2 c.à.s. de cassonade brune
- 1 c.à.c. de poivre noir concassé
- 50 gr de beurre froid

INSTRUCTIONS

1. Préparez la sauce. Dans une petite casserole, à feu moyen, versez le bourbon et le poivre concassé. Dès que cela fume, ajoutez le bouillon de bœuf, le jus de citron, la moutarde et la cassonade. Laissez réduire pendant 5 minutes et gardez au chaud.
2. Allumez votre BBQ pour une cuisson directe, trappe ouverte, thermostat au maximum. Salez et poivrez les filets mignons (ou frottez-les avec le rub si vous préférez)
3. Lorsque la grille du BBQ est bien chaude, saisissez les filets mignons directement au-dessus des flammes. 2 minutes de chaque côté. Fermez la trappe du BBQ et insérez la sonde de température dans un des filets mignons. Fermez le couvercle du BBQ et laissez cuire jusqu'à ce que la température de la sonde indique 130°F (54°C) si vous aimez votre viande saignante.
4. Sortez les filets mignons du BBQ et laissez-les reposer quelques minutes, le temps de terminer la sauce. Pour cela, remontez la température de la casserole à feu moyen. Incorporez le beurre froid en morceaux, tout en fouettant jusqu'à ce que la sauce monte.



MOTS CLÉS
boeuf, bourbon, Filet pur