# FONDUE AU VIN ROUGE

**Pour 6 personnes préparation 10mn**

|  |  |
| --- | --- |
| 1,8 kg de viande de bœuf | 2 grains d’ail |
| 1 litre vin rouge | 1 pincée d’herbes de Provence |
| 1 carotte | Sel, poivre |

1°) Détailler à l'avance les légumes en petits morceaux dans le poëllon à fondue. Ajouter le vin et les condiments.

2°) Mettre en marche uniquement 15minutes avant de déguster avec le thermostat au maximum. Le vin réduit un peu. Sortir la viande du réfrigérateur au dernier moment.

# FILET DE BŒUF EN FEUILLES DE BRICK

**Pour 6 personnes préparation mn Cuisson 20mn**

|  |  |
| --- | --- |
| 1 filet de bœuf de 1kg | 60g de beurre |
| Moutarde à l’ancienne | 1 cuillère à soupe de graines de sésame |
| 6 feuilles de brick | Sel, poivre |

1°) Préchauffez le four TH 240°C. Badigeonnez de moutarde le filet de bœuf, salez et poivrez.  
  
3°) Faites fondre le beurre, étalez-le au pinceau sur 6 feuilles de brick et enveloppez le filet de bœuf au fur et à mesure, en faisant chevaucher les feuilles.  
  
4°) Saupoudrez des graines de sésame et faites cuire.



# PIGEON ROTI

**Pour 4 personnes préparation 15mn cuisson 20/30mn**

|  |  |
| --- | --- |
| 4 pigeons | 3 branches de thym, du persil |
| 200g de lard en tranche | Sel, poivre |

1°) Salez et poivrez les pigeons à l’intérieur et à l’extérieur. Placez les tranches autour du pigeon et ficeler.

2°) Faites les dorer dans du beurre avec de l’huile d’olive et laissez cuire pendant 20mn. Versez 2,5dl d’eau dans la cocotte, garder les sucs et ajoutez le persil et du thym.