

***Pour le Château Ardennes 1997 :***

Filets mignons de boeuf "châteline", pour six personnes, façon ma grand-mère<sup>1</sup> :

**Préparation :** 25 min - **Cuisson :** 1 h 30 min

**Ingrédients :** 6 tranches de filet de 2 cm d'épais, 6 laitues, 60 gr de lard, 125 gr de beurre, 60 gr de carottes, 30 gr d'oignons, 50 cl de bouillon, 5 cl de madère, 10 cl de jus de veau, sel, poivre et bouquet garni.

Faire blanchir pendant 10 min les laitues lavées et épluchées. Mettre dans le fond d'une cocote le lard coupé en morceaux, les carottes et les oignons coupés en rondelles, y placer les laitues. Mouiller avec le jus de veau, assaisonner, ajouter le bouquet et laisser cuire pendant une heure. Quelques minutes avant de servir, faire dorer les filets à la poêle, dans 60 gr de beurre. Les disposer sur un plat, intercaler les laitues. Déglacer la poêle avec le madère. Laisser réduire et ajouter le reste de beurre, par petits morceaux, hors du feu. Napper avec cette sauce, et servir.

---

<sup>1</sup> d'après H. Delage et G. Mathiot dans "Je sais cuisiner", Editions Albin Michel, 1946.