

Remettre à température votre filet de bœuf

Préchauffer un four à 130°C en chaleur tournante (ventilation) si possible.

Sur une plaque à four, disposer une feuille de papier cuisson, puis déposer vos filets de bœuf dessus en les espaçant de manière à ce que la chaleur puisse circuler correctement.

Une fois le four à température, enfourner votre plaque contenant les filets de bœuf et mettre 20 minutes de minuterie pour une cuisson saignante et 25 minutes pour une cuisson à point.

Dans une casserole porter la sauce à frémissement en la remuant fréquemment.

Dresser sur assiette votre filet de bœuf et napper de sauce bien chaude.