# Filet de bœuf en croûte de Parmigiano Reggiano DOP

## Informations

Personnes : **4**
Préparation : **20 min.**
Cuisson : **40 min.**

## Ingrédients

- 400 g de Parmigiano Reggiano DOP
- 1 kg de filet de bœuf
- 200 g de noix de toutes sortes (également des olives séchées)
- 200 ml d'huile d'olive
- Herbes fraiches : persil, romarin, origan, thym
- Sel, poivre
- 2 oignons
- 1 carotte
- 2 tomates
- 50 g de concentré de tomates
- 500 ml de vin rouge

## Étapes de la préparation

1. Coupez les oignons, la carotte et les tomates en petits morceaux.
2. Faites revenir le filet de bœuf à feu vif sur chaque face et assaisonnez-le de sel et de poivre.
3. Ajoutez-y les légumes prédécoupés, puis le concentré de tomates. Déglacez le tout avec le vin rouge et laissez réduire un peu.
4. Râpez finement le Parmigiano Reggiano DOP et hachez finement les noix et les herbes. Dans un bol, mélangez le tout et ajoutez l'huile d'olive.
5. Répartissez uniformément votre préparation à base de Parmigiano Reggiano aux herbes sur le filet de bœuf.
6. Mettez le tout dans un plat allant au four. Laissez cuire au four préchauffé à 60°C pendant environ 30 minutes.
7. Sur assiette, dressez une belle tranche de viande accompagnée de sa croûte au Parmigiano Reggiano DOP et de ses légumes.

???**Pourquoi ce fromage ?** Très crémeux et tendre, le Parmigiano Reggiano DOP se marie à merveille avec les noix et l'huile d'olive. En croûte sur le filet de bœuf, il attire non seulement le regard, mais il apporte également sa saveur parfumée, délicate, mais non piquante.