

# Ingrédients

pour 4 personnes

- 400g de filet de saint Paul
- 100g de citronnelle

## Pour la sauce hollandaise

- 2 jaunes d'œufs
- 1 cuillère à soupe d'eau froide
- 150g de beurre
- 1 jus de citrons

## Pour la garnitures

- 100g de pomme de terre
- 100g de courgettes
- 10g de carottes
- 1 bouquet de choux fleur
- 8 petites tomates cerise
- Sel fin, poivre concassé



# Filet de saint Paul vapeur de citronnelle

## sauce hollandaise

## Préparation

Insérer dans chaque filet une tige de citronnelle avec le reste de citronnelle faire une infusion.

Cuire les filets à la vapeur de citronnelle.

Préparer les légumes (tourner, cuire, sauter au beurre).

Faire la sauce hollandaise  
(monter les jaunes d'œufs avec la cuillère à soupe d'eau).

Monter la sauce au beurre clarifié ajouté le jus de citron sel et poivre.

## Présentation

Dresser sur les assiettes. Napper une moitié de filet avec la sauce décorer l'autre moitié avec tomates cerises sautées au beurre; dresser les petits légumes autour servir chaud.

