

Faux filet de bœuf en croute verte

Pour 1 faux filet de 300g environ (1 à 2 personnes)

4 grosses cuillères à soupe de pesto de céleris

1 poignée de pistache

1 branche de romarin

1 filet d'huile d'olive

Dans un plat allant au four étalez 2 cuillères à soupe de pesto de céleris, déposez le faux filet par dessus et recouvrez-le avec le reste du pesto.

Concassez grossièrement les pistaches et dispersez-les sur le faux filet,

Coupez la branche de romarin en petits tronçons et disposez-les sur et autour du faux filet.

Arrosez d'un filet d'huile d'olive et enfournez à 220°C pendant 30 à 40 minutes selon le degré de cuisson que vous souhaitez.