**Chateaubriand à la mousseline de chou-rave**

**Aubergine
poivron rouge
échalote
ail
poudre de paprika
poivre et sel
persil
chou-rave
bouillon de légumes
chateaubriand**

**L'aubergine farcie :** coupez l'aubergine en deux et retirez une partie de la chair sans endommager la peau. Coupez-la en brunoise avec le poivron rouge, l'ail et l'échalote. Mélangiez-les avec du paprika doux, du poivre et du sel. Remplissez les moitiés creuses avec le mélange, enveloppez-les dans une feuille d'aluminium et mettez-les au four à 185°C pendant 35 minutes. Parsemez de persil haché au moment de servir.

**Mousseline de chou-rave :** épluchez le chou-rave, coupez-le en gros dés et faites-le cuire dans l'eau jusqu'à ce qu'il soit tendre. Egouttez-le et assaisonnez-le avec du poivre, du sel et un peu de bouillon de légumes cuits. Réduisez-le en purée pour obtenir une mousseline.

**Le chateaubriand.** Grillez et quadrillez le chateaubriand ou autre pièce de bœuf jusqu'à la cuisson désirée. Faites-le avec un grill antiadhésif. Assaisonnez avec du poivre et du sel.