

La Marmite de Claude

FILET MIGNON AU POMMEAU

INGREDIENTS : *(pour 4 personnes)*

*2 filets mignons
1 verre de pommeau
50 g de beurre
20 cl de crème fraîche
sel et poivre
3 pommes*

RECETTE

*Couper les filets mignons en tronçons de 3 cm.
Préchauffer le four à 200°.
Faire fondre 30 g de beurre dans une sauteuse allant au four, y mettre les morceaux de filets mignons et les faire dorer sur toutes les faces.
Saler et poivrer.
Mettre au four pendant 10 à 15 mn (les filets mignons doivent être encore rosés).
Retirer les filets mignons et mettre à reposer sous un film aluminium (garder le jus de cuisson).
Remettre le jus à chauffer sur la plaque, mettre le verre de pommeau à réduire dans le jus à mi-cuisson, rajouter la crème fraîche et faire réduire à nouveau (maintenir au chaud).
En même temps, faire cuire, après les avoir épluchées et mises en quartiers, les pommes dans une poêle avec le reste de beurre.
Servir le filet mignon avec les pommes cuites et la sauce, accompagnés de pommes de terre cuites au four.*