

Filet mignon saveurs estragon et thym citron

Ingédients pour 3 personnes

- 1 petit filet mignon
- 1 grosses poignée de tomates cerises (Françaises de préférence)
- 2 effeuillés de pommes de terre à l'emmental congelés de chez Ecomiam
- 2 grosses poignées de cardes de blettes
- Quelques brins de Thym citron frais
- Quelques brins d'estragon frais
- 10 cl de vin blanc fruité et sec
- Un peu de crème liquide entière
- 1 oignon blanc nouveau avec la tige
- Beurre doux + huile d'olive
- Fleur de sel – Poivre au moulin



Étapes

- Mettre un morceau de beurre et un filet d'huile d'olive dans une cocotte et faire revenir le filet mignon sur les 2 faces.
- Ajouter autour l'oignon blanc ciselé grossièrement avec une partie de la tige verte.
- Ajouter les 2 effeuillés de pommes de terre congelés.
- Ajouter le vin blanc, et effeuiller le thym citron et l'estragon.
- Au bout de 10 minutes sortir le filet mignon et le réserver sur une assiette
- Ajouter les cardes de blettes coupées en tous petits morceaux
- Laver les tomates, les couper en deux et les ajouter. Saler et poivrer
- Fermer la cocotte et cuire à petit feu jusqu'à ce que les pommes de terre soient pratiquement cuites. A ce moment là, remettre le filet mignon au centre. Refermer la cocotte et poursuivre la cuisson 10 minutes.
- Au bout de ce laps de temps, ajouter un filet de crème, refermer la cocotte et poursuivre la cuisson quelques minutes.
- Retirer le filet, le couper en tranches et en servir 3 tranches/personnes avec un effeuillé et quelques légumes. Arroser d'un peu de sauce. Ajouter un brin de thym u citron. Déguster immédiatement

