

Filet mignon en croute de noisette,
sucrines rôties et champignons sautés.

Sauce fruits secs

8 Personnes



DENREES	UNITES	QUANTITES	DEROULEMENT
BASE			
Filet mignon	Kg	1	BASE : Torréfier les noisettes et faire griller le bacon au four, refroidir et mixer l'ensemble Ajouter à la chapelure, lier au jaune d'œuf et assaisonner Parer, dénervé le filet mignon, assaisonner et marquer dans une poêle avec le beurre et huile. Enfourner à 150°C et à mi-cuisson disposer la chapelure de noisette sur la viande et finir la cuisson pour une température à cœur de 65°C. SAUCE FRUITS SECS : Emincer les échalotes et suer au beurre, ajouter les fruits secs coupés en dés, déglacer avec le vin blanc, réduire, ajouter un peu de rhum (facultatif) et réduire à nouveau. Mouiller au fond de volaille, réduire et crémier. Rectifier l'assaisonnement. CHAMPIGNONS : Laver tous les légumes sauf les pleurotes. Emincer les oignons, effiloche les pleurotes et couper les champignons en quartier. Suer au les oignons, ajouter les pleurotes, laisser cuire environ 10 minutes, ajouter les champignons et cuire l'ensemble, assaisonner. SUCRINES : Suer au beurre les oignons et carottes coupés en mirepoix, ajouter les sucrines coupées en deux et suer jusqu'à légère coloration, mouiller avec un peu de fond de volaille et cuire à couvert au four, 150°C, environ minutes. FINITION et DRESSAGE : Détailler le filet mignon en médaillons, dresser en assiette avec la garniture et un cordon de sauce. Décorer avec cerfeuil.
Noisette	Kg	0.080	
Bacon	Kg	0.100	
Chapelure	Kg	0.100	
Jaune d'œuf	Pce	2	
Huile/beurre	Pm	0.050	
Sel, poivre, piment	Pm	Pm	
SAUCE FRUITS SECS			
Echalotes	Kg	0.100	
Raisins secs	Kg	0.100	
Abricots moelleux	Kg	0.100	
Vin blanc/ Rhum	L	0.100	
Fond de volaille	L	0.5	
Crème fraîche	Kg	0.100	
Beurre	Kg	0.080	
Sel, poivre, piment	Pm	Pm	
CHAMPIGNONS SAUTES			
Oignon	Kg	0.200	
Beurre	Kg	0.100	
Pleurotes	Kg	0.300	
Champignons paris	Kg	0.300	
Sel, poivre, piment	Pm	Pm	
Sucrines rôties			
Sucrines	Pce	4	
Beurre	Kg	0.050	
Carottes	Kg	0.100	
Oignons	Kg	0.100	
Fond de volaille	L	0.5	
Sel, poivre, piment	Pm	Pm	
FINITION			
Cerfeuil	Botte	0.5	
Notes personnelles :			