

Filet mignon fourré aux pruneaux

Duxelles de champignons

⇒ 6 Personnes

Ingrédients

- 3 échalotes - 500g champignons
- 1 kg de filet mignon
- 1 sachet de 500g de pruneaux dénoyautés
- Huile d'olive - 1 noix de beurre
- Sel – Poivre - Persil

Préparation de la Duxelles de champignons

- Séparer la tête des pieds des champignons, réserver les têtes dans un saladier.
- Peler et émincer les échalotes.
- Dans une sauteuse faire suer les pieds des champignons dans le beurre pendant 3 minutes puis y ajouter les échalotes émincées et laisser cuire pendant 5 minutes. Verser 1 cuillerée à café d'huile pour éviter à la préparation de noircir.
- Saler, poivrer, ciseler quelques branches de persil.
- Mixer la préparation qui va servir à la cuisson du filet mignon.

Préparation du Filet mignon

- Vérifier que le filet mignon ne présente pas de parties grasses puis le creuser en son milieu pour le fourrer de pruneaux.
- Dans une sauteuse faire colorer le filet mignon, le saler/poivrer.
- Préparer un rectangle de papier sulfurisé pour y étaler la duxelles de champignons puis déposer le filet mignon fourré aux pruneaux. Fermer la papillote sur le filet mignon.
- Faire cuire le filet mignon au four pendant 20 minutes à 180° puis le retourner et continuer sa cuisson pendant 15 minutes.
- Couper les têtes des champignons en gros cubes et les faire cuire dans une sauteuse avec l'échalote dans une noix de beurre et un filet d'huile.
- Déglacer le jus de cuisson de la sauteuse au Porto pour la sauce du filet mignon.
- Servir le filet mignon tranché sur sa duxelles accompagné des champignons cuisinés et d'une cuillerée de sauce au Porto.