

Filet mignon Comtois



Farandole Gourmande

Farandole Gourmande

Ingrédients pour 2 personnes :

300 g de filet mignon

½ oignon

½ échalote

3 gros champignons de Paris

2 cc de margarine à cuire

20 cl de crème liquide légère

5 cl de vin blanc sec

2 cc de fleur de féculé

3 cs de cancoillote – Sel & poivre

Préparation

Commencez par nettoyez vos champignons de Paris puis découpez-les en fines lamelles. Faites-en de même avec l'oignon et l'échalote. Dans une poêle déposez 1 cc de margarine à cuire puis faites cuire l'oignon, l'échalote et les vos champignons, et réservez.

Découpez le filet mignon en petits dés, dans la même poêle verser l'autre cuillère à café de margarine et faites cuire les dés de filet mignon une dizaine de minutes environ. Salez et poivrez. Dans un bol mélanger le vin blanc, la crème liquide et la fleur de féculé, réservez. Ajoutez les champignons au filet mignon, versez le mélange avec la fleur de féculé et la cancoillote. Dès que la sauce épaissit vous pouvez servir.

Bon appétit !