



FILET MIGNON AUX CAROTTES ET PDT

Ingrédients pour 2 personnes :

4 pommes de terre
3 belles carottes
2 cc de margarine à cuire
400 g de filet mignon
Sel, poivre
15 cl de vin blanc
Arôme plein sud
2 cc de maïzena
2cc de fond de veau

Préparation

Pelez les pommes de terre et les carottes, les couper en morceaux pas trop gros, puis les précuire à la vapeur.

Faites revenir le filet mignon dans une sauteuse avec le beurre. Faites colorer sur tous ses côtés. Quand il est bien doré, ajoutez les carottes et les pommes de terre. Assaisonnez.

Saupoudrez avec la maïzena et le fond de veau et bien mélanger.

Mouillez avec le vin blanc, saupoudrez d'arôme plein sud et mélangez.

Disposez dans une cocotte allant au four (ultra plus tupperware pour moi) et cuire 30 à 35 minutes à 180°C en rajoutant de l'eau si nécessaire à mi-cuisson.

Bon appétit !