

🔪 Difficulté : facile 🕒 Temps de préparation : 10 min 🍳 Temps de cuisson : 25 minutes



MÉDAILLON DE FILET MIGNON À L'AIL DES OURS ET POMMES DE TERRE SAUTÉES

Un tendre émincé de filet mignon mariné à l'ail des ours, accompagné de savoureuses pommes de terre sautées, croustillantes à l'extérieur et fondantes à l'intérieur, pour un repas gourmand et plein de saveurs.

- **Le Filet mignon** est sélectionné par **Didier de la Ferme du Cantal**, avec soin et respect, garantissant une viande tendre et pleine de saveurs.
- **Les Légumes** de la **Maison du Mieux Manger**, cultivés localement avec soin, dans le respect des saisons et de l'environnement, pour une fraîcheur incomparable et des saveurs naturelles.

LES INGRÉDIENTS



Émincé de Filet mignon Ail des ours
200grs



Pomme de terre
300grs

LES INGRÉDIENTS NON INCLUS



Beurre



Huile d'olive, beurre



sel et poivre

L'ÉQUIPEMENT

2 pôles,

LES ÉTAPES

ÉTAPE 1

Lavez, épluchez et coupez les pommes de terre en petits cubes.

ÉTAPE 2

Dans une poêle faites chauffer l'huile d'olive, et faites revenir les pommes de terre à feu moyen jusqu'à ce qu'elles soient dorées et presque cuites environ 10/15mn. Salez et poivrez légèrement. Baissez le feu et poursuivez la cuisson à feu doux 3/5 mn.

ÉTAPE 3

Dans une poêle, sans matière grasse, faites cuire le filet mignon 25mn à feu doux.

ÉTAPE 4

Servez l'émincé de filet mignon avec ses pommes de terre sautées. Bon appétit!