Mmm LA MAISON DU MIEUX MANGER | FERME DU CANTAL

Difficulté : Moyenne **Temps de préparation : 15 min** **Temps de cuisson : 45min**



FILET MIGNON DE COCHON EN CROUTE, CONFIT D'OIGNON ET CAROTTE

La tendresse d'un filet mignon en croûte, accompagné d'une fondue de carottes.

- **Le Cochon** 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



Filet mignon
1



pâte feuilleté
1



Confit d'oignon
300g



Carotte
200g



Oignon
1



Bouquet garni
1

LES INGRÉDIENTS NON INCLUS



Huile d'olive, sel et poivre
à votre convenance

LES ÉTAPES

ÉTAPE 1

Faites préchauffez votre four à 180°

ÉTAPE 2

Mettre l'huile d'olive dans une poêle et faites dorer le filet mignon 2 à 3 minutes sur feu très vif, saler et poivrer en fin de cuisson. Quand le filet est bien doré, le sortir de la poêle et laisser refroidir

ÉTAPE 3

Déroulez la pâte, placez le filet mignon au centre et le recouvrir du confit d'oignon. Refermez la pate et retournez l'ensemble pour une meilleure tenue. Avec un pinceau badigeonner le dessus avec du jaune d'œuf.

ÉTAPE 4

Enfournez 40 - 45 min à 180°

ÉTAPE 5

Epluchez et coupez les carottes en rondelles très fines. Epluchez et émincez les oignons en très fines lamelles.

ÉTAPE 6

Dans une cocotte faites chauffer l'huile d'olive, ajoutez les oignons et faites les revenir pendant 5 à 7 minutes. Ajoutez ensuite les carottes, puis le bouquet garni le sel et le poivre et 1 verre d'eau juste assez pour couvrir légèrement les légumes

ÉTAPE 7

Couvrez la cocotte et laissez mijoter à feu doux pendant 30 minutes Vérifier de temps en temps si les légumes sont cuits et si il y a encore assez d'eau dans la cocotte

ÉTAPE 8

Servez le filet mignon à la tranche accompagnée de sa fondue de carotte