

Filet mignon aux pieds-de-mouton et cranberries



Préparation : 25 mn

Cuisson : 45 mn

Les ingrédients pour 6 personnes :

2 filets mignons de 450 g

800 g de pieds de mouton

12 fines tranches de bacon

2 gousses d'ail

60 g de cranberries séchées

15 cl de vin rouge

25 cl de bouillon de volaille

1 c à s de maïzena

3 c à s d'huile

40 g de beurre

Sel et poivre du moulin

Réhydrater les cranberries 10 mn dans de l'eau tiède. Nettoyer les champignons, les rincer rapidement et les sécher. Couper les plus gros en morceaux.

Assaisonner les filets mignons, les envelopper de bacon et ficeler. Les mettre dans un plat à rôtir, arroser d'huile et cuire 25 mn environ (tout dépend de la grosseur des filets qui ne doivent pas être trop cuits pour garder tout leur moelleux, sachant que la viande restera encore 10 mn en cuisson avec les champignons) à four préchauffé à 200° en arrosant de graisse de cuisson.

Ajouter les champignons, les cranberries égouttées et l'ail haché, assaisonner et remettre 10 mn au four. Retirer les filets mignons et la garniture du plat (garder au chaud), dégraisser le plat et ajouter le vin. Faire bouillir en grattant les sucs, ôter du feu et flamber.

Ajouter la maïzena délayée dans le bouillon froid et faire bouillir 4 à 5 mn en remuant puis incorporer le beurre au fouet et vérifier l'assaisonnement.

Servir la viande avec sa garniture et la sauce en saucière.

Vous pouvez remplacer les pieds de mouton par des cèpes, des girolles ou des trompettes de la mort.

Vin conseillé : un Saint-Pourcain rouge

Péché de gourmandise <http://pechedegourmand.canalblog.com>