

Filet Mignon au Miel et Pesto de Tomates



Ingrédients pour 4 personnes :

- . 1 filet mignon de 600g
- . 20 cl de coulis de tomate
- . 100 g de tomates séchées au romarin de "[Meze House](#)"
- . 50 g de poudre d'amande
- . 3 cuillères à soupe de miel liquide
- . 1 cuillère à soupe de sauce soja
- . 1 gousse d'ail
- . 4 cuillères à soupe d'amandes mondées
- . sel de guérande du [Guérandais](#)
- . poivre blanc de Penja de [Terre Exotique](#)

Mélanger le miel, l'ail haché et la sauce soja dans un bol, poivrer.

Mettre la viande dans un plat à four puis, avec un pinceau, la badigeonner de cette préparation. Couvrir de film alimentaire et réserver 1 heure.

Verser le coulis de tomate dans une casserole et faire réduire de moitié.

Mixer les tomates séchées avec la poudre d'amandes. Delayer avec un peu d'huile d'olive pour détendre ce pesto. Réserver.

Concasser grossièrement les amandes.

Enlever le film alimentaire et cuire la viande 10 minutes au four préchauffer à 210°C.

Découper les filets mignons en tranche et servir un peu de pesto sur chaque tranche et servir parsemé d'amandes concassées, entouré d'un filet de coulis de tomates et d'haricots vert.