

FILET MIGNON FARCI AUX CHAMPIGNONS ET SA SAUCE AU GOUDA



Ingrédients pour 4 personnes :

- 1 filet mignon
- 100grs de champignons (de Paris pour moi)
- 80grs de gouda (à l'origine du comté)
- 10cl de crème fraîche liquide
- 3 échalotes
- 3 brins de persil
- 2 brins de thym
- sel, poivre

Préparation :

- Préchauffer le four à 180°C.
- Si vous prenez champignons frais, les nettoyer et les couper en morceaux. Si vous utilisez des champignons en conserve, comme moi (c'est tout ce que j'avais), les égoutter.
- Faire chauffer une poêle et faire revenir une échalote hachée pendant 5 min dans du beurre. Ajouter les champignons, puis le persil et le thym, saler et poivrer. Les mixer jusqu'à consistance d'une farce très fine ou pas (c'est selon les goûts)
- Prendre le filet mignon et le couper en portefeuille (le partager en deux sur le côté mais sans séparer les deux côtés - il s'ouvrira comme un portefeuille). Répartir les champignons au milieu du filet mignon et découper 50grs de lanières de gouda que vous mettrez par dessus les champignons). Refermer et ficeler pour éviter que la farce ne s'échappe à la cuisson.
- Faire dorer 5 min dans le reste de beurre avec les 2 échalotes restantes coupées en 4.
- Mettre ensuite le filet mignon dans un plat allant au four, avec un fond d'eau. Cuire 15 à 20mn en retournant le filet à mi-cuisson.
- Pendant la cuisson du filet mignon, faire chauffer dans une casserole, la crème liquide avec le reste de gouda en petits morceaux ou râpé et laisser fondre complètement. Poivrer.
- A la fin de la cuisson du filet mignon, verser un peu de jus de cuisson (environ 2 cuillères à soupe) dans la sauce au fromage et faire chauffer encore un peu le temps de découper le filet mignon en tronçons.
- Servir avec ce que vous voulez, pour ma part, des pâtes, et napper chaque tronçon de filet mignon de sauce.