

Filet mignon au Chaource, *version Cookeo*

Pour 4 personnes :

1 filet mignon (800 g environ)

250 g de Chaource

2 échalotes

25 cl de vin blanc sec

1 cube de bouillon de volaille

1 CS de maïzena

1 CS d'huile

Sel et poivre



- Programmer le Cookeo, en mode « Dorer » et verser l'huile dans la cuve.
- Peler et ciseler finement les échalotes et les faire blondir dans l'huile chaude, pendant le préchauffage. Ajouter le filet mignon, coupé en tranches de 3 cm environ et le faire revenir, jusqu'à coloration de toutes les faces, en remuant régulièrement.
- Verser le vin blanc et ajouter le Chaource, coupé en petits morceaux, ainsi que le cube de bouillon émietté. Saler peu et poivrer.
- Fermer le couvercle et programmer 15 minutes, en mode « Cuisson Rapide » ou « Cuisson sous Pression ».
- A la sonnerie, ouvrir le couvercle et ajouter la maïzena, délayée dans un verre d'eau froide. Mélanger et laisser épaissir la sauce, en mode « Réchauffage » pendant 2 à 3 minutes.
- Servir idéalement avec des pâtes.

CABZLY
SANDS