

Filet mignon de boeuf, fondue de poireaux au fromage de chèvre, sauce vierge au chorizo

Recette pour 4 personnes

Description

Filet mignon de boeuf poêlé servi sur un lit de fondue de poireaux liée au fromage de chèvre frais, le tout accompagné d'une sauce estivale à base d'huile d'olive, herbes fraîches, dés de tomates, échalotes et brunoise de chorizo.

L'astuce du chef

Variez les herbes dans votre sauce vierge selon ce que vous avez sous la main : cerfeuil, coriandre, basilic...

Ingrédients

Pour le filet mignon de boeuf et fondue de poireaux au chèvre

- 4 Pièce(s) Filet mignon de boeuf
- 3 Unité(s) Poireau
- 100 Gr Fromage de chèvre frais
- 100 Ml Vin blanc

- Beurre
- Sel et poivre
- Huile végétale

Pour la sauce vierge au chorizo

- 100 Gr Chorizo espagnol
- 0.50 Barquette(s) Tomates cerises
- 1 Unité(s) Échalote
- 0.25 Botte(s) Persil
- 0.25 Botte(s) Ciboulette
- 15 Ml Vinaigre balsamique blanc
- 60 Ml Huile d'olive

- Beurre
- Sel et poivre
- Huile végétale

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre **four** à **400 F°**

Mise en place

Émincez finement les poireaux. Ciselez finement l'échalote et la ciboulette. Hachez le persil. Coupez le chorizo en dés. Coupez les tomates cerises en dés. Zestez et pressez le citron afin d'en récupérer le jus.

Préparation de la fondue de poireaux au fromage de chèvre

Dans une casserole, versez un filet d'huile d'olive, déposez une noix de beurre et laissez mousser. Ajoutez les poireaux et faites-les cuire à feu moyen pendant 2 minutes. Baissez le feu et ajoutez le vin blanc, ainsi qu'une pincée de sel et de poivre. Laissez cuire doucement pendant 15-20 minutes en mélangeant de temps en temps. Coupez le feu et ajoutez le chèvre frais au dernier moment.

Préparation de la sauce vierge au chorizo

Dans une poêle chaude, faites revenir les dés de chorizo à feu moyen pendant 5 à 6 minutes jusqu'à ce qu'ils soient croustillants. Égouttez. Réservez le gras de chorizo, car il vous servira à badigeonner les filets mignons avant le service. Dans un bol, réunissez les tomates, l'échalote, la ciboulette, le persil et le chorizo. Ajoutez un filet d'huile d'olive, le vinaigre balsamique blanc, un trait de jus de citron, salez et poivrez selon votre goût. Mélangez.

Préparation des filets mignons de boeuf

Assaisonnez les filets mignons de sel et poivre des deux côtés. Dans une poêle antiadhésive chaude, versez un peu d'huile végétale et faites saisir les filets des deux côtés à feu vif. Baissez le feu et terminez la cuisson quelques minutes à feu moyen pour une cuisson saignante ou déposez-les sur une plaque à cuisson et terminez la cuisson au four pendant 5-6 minutes. À la sortie du four, badigeonnez les filets du gras de cuisson du chorizo. Laissez reposer.

Bon appétit!