



FILET MIGNON A LA TRUFFE

Pour 4 personnes

- 6 c.à s. d'huile d'olive
- 4 c.à s. de vin blanc
- 3 feuilles de sauge, *finement hachée*
- 4 filets mignons (*170 gr : dans le filet, entaillé en portefeuille*)
- 40gr. de brie à la truffe
- ½ c.à c. de sel
- 8 tranches de jambon de campagne fumé
un peu de poivre
beurre à rôtir

Recette :

1. Bien mélanger tous les ingrédients de la marinade, réserver la moitié à couvert au frais.
2. Badigeonner les steaks avec le reste, laisser macérer env. 3 heures à couvert au réfrigérateur.
3. Sortir les steaks env. 30 min. avant cuisson, ôter l'excédent de marinade. Préchauffer le four à 80°C, y glisser plat et assiettes.
4. Farcir les steaks de brie, fermer avec des cure-dents, saler. Enrouler deux tranches de jambon autour de chaque steak.
5. Bien chauffer le beurre dans une poêle. Saisir les steaks env. 2 min. couture de jambon en dessous. Retourner, poursuivre env. 2 min, retirer, mettre sur le plat chaud, badigeonner avec le reste de marinade.

Cuisson :

Env. 50 min dans le four préchauffé à 80°C. Les steaks peuvent ensuite patienter 30 min dans le four à 60°C.