FILET MIGNON AUX POMMES DE TERRE

Préparation: 25 minutes
Cuisson: environ 1 heure
4 **personnes**

Ingrédients

Pour l’accompagnement
2 càs de vin blanc
1 poivron
½ oignon
4 pommes de terre moyennes
Poivre
Sel
Huile d’olive

Pour le filet mignon:
25 cl de crème de cuisson
1 càs de fromage à la crème
Un peu de brandy
½ oignon
8 steaks de longe de porc
Sel
Huile d’olive
1 càs de grains de poivre

Préparation:

1. Nettoyer le poivron et le couper en lanières.
2. Mettre le tout dans un plat à four.
3. Arroser les légumes de vin et d’un filet d’huile.
4. Saler et poivrer.
5. Couvrir de papier alu.

6. Préchauffer le four à 200 degrés.
7. Enfourner pour une demi-heure.
8. Retirer le papier alu et retourner les pommes de terre.
9. Poursuivre la cuisson un quart d’heure.
10. En attendant, préparer les autres ingrédients.
11. Dans une poêle, faire chauffer un filet d’huile et y ajouter les grains de poivre.
12. Laisser cuire une minute.
13. Ajouter l’oignon pelé et haché.
14. Saler et laisser cuire quelques instants.
15. Verser un peu de brandy et laisser l’alcool s’évaporer.
16. Verser la crème et mélanger.
17. Porter le tout à ébullition.
18. Incorporer le fromage et remuer.
19. Faire dorer la viande dans une poêle avec un filet d’huile.
20. La mettre sur un plat et la saler.
21. Ajouter les tubercules et la sauce crémeuse.
22. Servir le filet mignon aux pommes de terre et à la sauce au poivre.