

# FILET MIGNON AU CIDRE



**Préparation : 30 min**



**Temps de cuisson : 60 min**



## **Préparation pour 4 personnes:**

- Éplucher, évider et couper quatre pommes en quartiers.
- Les faire revenir rapidement à la poêle sur feu vif avec 10 g de beurre pour qu'elles soient dorées.
- Réserver au chaud.
- Faire revenir le filet à la poêle sur feu doux pendant 10 mn.
- Saler et poivrer.
- Réserver au chaud.
- Retirer l'excès de graisse et ajouter 1/2 l de cidre brut.
- Bien mélanger et laisser réduire doucement de moitié.
- Retirer du feu et incorporer, à l'aide d'un fouet, 50 g de beurre par petits morceaux.
- Couper le filet en tranches et disposer les sur chaque assiette, dresser quelques quartiers de pommes autour et napper avec la sauce bien chaude.
- Servir aussitôt.