

# FILET MIGNON DE VEAU FARCI AU BEAUFORT ET PISTACHES ACCOMPAGNÉ DE POIRES

## Pour 4 personnes

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 2 heures



## Ingrédients

- 1 kg de filet mignon de veau
- 100 g de beaufort
- 4 poires conférence
- Zestes d'un citron
- Jus d'un citron
- 2 échalotes
- 2 abricots secs
- 4 cuillères à soupe de miel
- 2 cuillères à soupe de quatre épices
- 80 g de pistaches concassées
- 100 g de beurre demi-sel
- 1 cuillère à soupe d'huile de noisette
- 200 ml de fond de veau

Dans un saladier mélangez : les 2 poires taillées en brunoise, le beaufort et les abricots secs coupés en petits dés, les échalotes finement ciselées, 1 cuillère à soupe de quatre épices, les 3/4 des pistaches concassées, 2 cuillères à soupe miel, la moitié des zestes et la moitié du jus de citron.

Salez et poivrez la viande de tous côtés, ajoutez 1 cuillère à soupe de quatre épices et massez la viande avec. Dans une poêle, faites chauffer une noix de beurre avec l'huile de noisette, faites dorer le filet 5 mn en prenant soin de dorer toutes les faces. Réservez la poêle sans la nettoyer pour le reste de la recette.

A l'aide d'un couteau ouvrez le filet mignon en portefeuille, garnissez-le généreusement de farce et refermez-le avec de la ficelle de boucher. Déposez-le dans un plat et enfournez pendant 2 h à 100°C, en le tournant une fois, à mi-cuisson.

Lavez les poires restantes, coupez des tranches fines dans la hauteur. Dans un plat creux, mélangez le jus de citron, les zestes, le miel et les épices, puis déposez les tranches de poire et arrosez-les avec le mélange. Laissez infuser 5 mn. Lorsque la cuisson du filet mignon est terminée, laissez-le au four, en gardant la porte entrouverte. Reprenez la poêle, ajoutez la moitié du beurre, les tranches de poire marinées et dorez-les pendant 5mn à feu doux, pour qu'elles caramélisent. Sortez les tranches de poire et conservez-les au chaud avec le rôti. Remettez la poêle sur le feu, déglacez-la avec le fond de veau et laissez réduire de moitié. Retirez du feu, ajoutez le reste du beurre et bien mélanger.

Dressage : coupez la viande en tranches. Disposez une ou deux tranches dans chaque assiette, ajoutez des lamelles de poire caramélisées, arrosez de sauce et parsemez de pistaches concassées.

**Astuce :** vous pouvez également réaliser cette recette des filets de volaille.

**Crédit photo & stylisme / Recette : Anne Kerouédan / Cniel**