



www.plancha-eno.com

Filet mignon piquillos et jambon basque

Pour 4 personnes
Préparation : 5 minutes
Cuisson : 25 minutes
Repos : 10 minutes

INGRÉDIENTS

1 filet mignon de 600 g environ
4 tranches très fines de jambon de Bayonne
150 g de piquillos
2 ou 3 pincées de piment d'Espelette

PRÉPARATION

1. Fendez le filet mignon en deux. Aplatissez-le légèrement. Déposez les tranches de jambon, pliées en deux, sur le filet. Déposez les piquillos au centre et saupoudrez le piment d'Espelette. Roulez le filet en enfermant jambon et piquillos, puis ficelez-le avec de la ficelle de boucher.
2. Faites dorer le filet sur la plancha à feu vif pendant 5 minutes environ en le retournant régulièrement, jusqu'à ce qu'il soit uniformément doré. Retirez-le de la plancha. Baissez à feu moyen. Quand la plancha est à température, faites cuire le filet 20 minutes sous cloche en le retournant régulièrement. Emballez-le dans du papier cuisson et laissez-le reposer 10 minutes. Coupez le filet mignon en tranches et servez aussitôt.



Retrouvez
150 recettes
dans le livre