 **Filet mignon chorizo-beurre de sauge**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2015/07/Filet-mignon-au-chorizo-DSCN5743_25799.jpg) **Pour 4 Croquants-Gourmands**

**- 1 filet mignon  
- chorizo en tranches  
- 500 g de tomates cocktail en grappes  
- 6 échalotes  
- 4 pommes de terre moyennes  
- 3 càs d'huile d'olive  
- sel & poivre du moulin  
Beurre de sauge :  
- 50 g de beurre pommade  
- 5 feuilles de sauge**

**1 plat à gratin huilé  
Préchauffage du four à 200° C (chaleur statique)**

**Le beurre de sauge :**Laver, sécher et ciseler les feuilles de sauge. Les mélanger avec le beurre mou et assaisonner.  
Déposer le beurre manié sur un rectangle de papier film et en faire un boudin.  
Mettre au frais pour laisser durcir, puis découper en rondelles.  
**Le plat :**Éplucher les pommes de terre et les couper en quatre. Éplucher les échalotes.  
Laver délicatement les tomates sans les détacher des branches.  
Faire des entailles sur le filet mignon et y glisser des tranches de chorizo.  
Disposer les pommes de terre et les échalotes autour de la viande. Poser sur le dessus les grappes de tomates. Arroser avec l'huile et assaisonner de sel et poivre.  
Glisser au four pour 40 minutes et vérifier la cuisson des pommes de terre.  
Déposer deux ou trois tranches de beurre de sauge sur la viande.  
Laisser encore cinq minutes dans le four.  
Servir bien chaud, la viande découpée en tranches, entourée des légumes et décorée d'une rondelle de beurre de sauge.