 **Filet mignon à la montbéliarde**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/03/Filet-mignon-%C3%A0-la-Montb%C3%A9liarde-DSCN2708_32432.jpg) **Pour 4 Croquants-Gourmands**

**- 1 filet mignon**  
**- 1 saucisse de Montbéliard**  
**- 2 oignons**  
**- 2 gousses d'ail**  
**- 300 g de carottes**  
**- 400 g de pommes de terre**  
**- 100 g de petits pois écossés** (Garden peas surgelés pour moi)  
**- 50 ml de bouillon de viande**  
**- Huile d'olive**  
**- sel & poivre du moulin**

Éplucher les légumes.  
Émincer finement les oignons et l'ail dégermé.  
Couper les carottes et les pommes de terre en petits dés.  
Ouvrir le filet mignon en portefeuille.  
L'aplatir à l'aide du rouleau à pâtisserie.  
Poser la saucisse et refermer la viande en l'entourant.  
Ficeler comme un rôti.  
Faire dorer le filet dans une cuillerée d'huile chaude en le tournant de tous côtés. Réserver.  
Dans la même sauteuse, faire revenir les oignons sans coloration en rajoutant une cuillerée d'huile. Ajouter les carottes et remuer.  
Ajouter les pommes de terre et l'ail et laisser revenir quelques minutes.  
Ajouter les petits pois, remuer et mouiller avec le bouillon.  
Déposer le filet sur les légumes, couvrir la sauteuse et laisser mijoter à chaleur douce pendant 40 minutes environ, en tournant la viande à mi-cuisson.  
Vérifier l'assaisonnement et servir la viande entourée de ses légumes dans des assiettes chaudes.