

**Filet mignon aux 2 poivres**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2017/09/filet-mignon-aux-2-poivres-p1050545.jpg) **Pour 4 Croquants-Gourmands**

- 1 gros [filet mignon](https://recettes.de/filet-mignon)  
-  poivre mignonnette  
- 1 càc de [poivre vert](https://recettes.de/poivre-vert)  
- 100 ml d'eau  
- 1 càc de [fond de veau](https://recettes.de/fond-de-veau) déshydraté  
- 50 ml de [Marsala](https://recettes.de/marsala) ou de [Madère](https://recettes.de/madere)  
- 50 g de crème fraîche.  
- Sel  
- huile d'olive

Parer le filet mignon.  
Le détailler en tranches épaisses.  
Rouler les morceaux dans un peu de poivre mignonnette.  
Faire bien dorer les médaillons des deux côtés dans un filet d'huile chaude.  
Réserver.  
Déglacer la sauteuse avec le vin choisi, pour moi, du [Marsala](http://croquantfondantgourmand.com/marsala-a-loeuf/) maison.  
Bien gratter le fond avec la spatule pour décoller les sucs.  
Ajouter le fond de veau et le poivre vert et laisser réduire un peu à feu vif.  
Incorporer la crème et mélanger.  
Remettre les médaillons de filet mignon et laisser mijoter pendant une bonne dizaine de minutes.  
Vérifier la cuisson et l'assaisonnement.  
Servir chaud.  
J'ai proposé ce Filet mignon aux 2 poivres avec des carrés Farz-polenta.