

**Filet mignon aux châtaignes et champignons**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2020/01/filet-mignon-aux-chataignes-et-champignons-p1220105-r.jpg) **Pour 8 Croquants-Gourmands**

**-  2** [**filets mignons**](https://recettes.de/filet-mignon) **(1,600 kg)**  
**- 3 échalotes**  
**- 2 gousses d'ail**  
**- 500 g de** [**champignons**](https://recettes.de/champignons) **de Paris**  
**- 2 càs de cognac**  
**- 200 ml d'eau**  
**- 2 bocaux de** [**châtaignes**](https://recettes.de/chataigne) **(2x420g)  
- 200 g de crème  
- thym  
- huile d'olive  
- sel & poivre du moulin**

Parer  et ficeler les filets mignons.  
Les faire dorer de tous côtés dans un filet d'huile d'olive. Réserver.  
Peler et hacher finement les échalotes et l'ail dégermé.  
Nettoyer  et émincer les champignons.  
[**Faire suer**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) les échalotes. Ajouter les champignons et l'ail et laisser revenir à feu vif jusqu'à disparition de l'eau de végétation.  
Ajouter le cognac et flamber.  
Verser l'eau, ajouter le thym et donner un bouillon, assaisonner avant de remettre la viande dans la cocotte.  
Laisser mijoter un quart d'heure.  
Retirer la viande et la couper en tranches épaisses.  
Ajouter les châtaignes et la crème dans la cocotte, amener à ébullition.  
Rectifier l'assaisonnement si besoin et poser les tranches de filet.  
Laisser encore mijoter une dizaine de minutes.  
Servir sur des assiettes chaudes.