**Blanquette de filet mignon**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2021/10/blanquette-de-filet-mignon-p1270017-r-scaled.jpg) **Pour 10 Croquants-Gourmands**

**-  2** [**filets mignons**](https://recettes.de/filet-mignon) **(1,100 kg)**  
**- 2 gros oignons**  
**- 700 g de** [**champignons**](https://recettes.de/champignons) **de Paris**  
**300 ml de** [**vin blanc**](https://recettes.de/vin-blanc) **sec (1)**  
**- 3 càs de** [**fond de veau**](https://recettes.de/fond-de-veau) **déshydraté**  
**- 350 ml d'eau environ**  
**- 1 bouquet garni (thym, laurier, persil)**  
**- 1 kg de** [**carottes**](https://recettes.de/carottes)  
**- 250 g de crème fraîche**  
**- 3 jaunes d’œufs**  
**- sel & poivre du moulin  
- huile d'olive**

Trancher les filets mignons en gros tronçons.  
Les faire dorer de tous côtés dans un filet d'huile chaude.  
Les réserver sur un plat.  
Éplucher et émincer finement les oignons.  
Nettoyer les champignons et les couper en lamelles épaisses.  
Faire [**suer**](https://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) les oignons dans la cocotte ayant servi à la viande  
(au besoin, rajouter un peu d'huile).  
Ajouter les champignons et les laisser revenir à feu vif pour éliminer l'eau de végétation.  
Déposer les morceaux de viande.  
Arroser avec le vin blanc et le laisser réduire de moitié à feu vif.  
Dissoudre le fond de veau dans un peu d'eau chaude.  
L'ajouter dans la cocotte, remuer et couvrir d'eau juste à hauteur.  
Déposer le bouquet garni et saler.  
Amener à ébullition puis laisser frémir pendant une vingtaine de minutes.  
Peler les carottes et les couper en tronçons.  
Les rajouter dans la cocotte et bien remuer.  
Laisser cuire jusqu'à ce que la viande et les légumes soient tendres (30 bonnes minutes pour moi).  
À ce stade, le plat couvert, peut attendre au réfrigérateur jusqu'au lendemain.  
Un moment avant le repas, faire chauffer le plat de viande jusqu'à l'ébullition.  
Enlever le bouquet garni.  
Retirer un peu de bouillon s'il est en quantité trop importante.  
Mélanger la crème et les jaunes d'œufs.  
Les ajouter dans la cocotte et laisser frémir pendant quelques minutes  
jusqu'à ce que la sauce [**nappe la cuillère**](https://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/).  
Rectifier l'assaisonnement.  
Servir dans des assiettes chaudes avec un riz Pilaf comme chez nous  
ou encore des pâtes fraiches ou des pommes de terre vapeur.