**Filet mignon farci aux tomates séchées**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2022/09/filet-mignon-farci-aux-tomates-sechees-p1050815.psd-r-copy.jpg) **Pour 4 Croquants-Gourmands**

**- 1** [**filet mignon**](https://recettes.de/filet-mignon) **(le mien était gros)**  
**- 75 g de** [**tomates séchées**](https://recettes.de/tomates-sechees) **à l'huile**  
**- 10** [**olives**](https://recettes.de/olive) **noires dénoyautées**  
**- ail semoule**  
**- Thym**  
**- sel & poivre du moulin**

**1 plat à four**

**Préchauffage du four à 70°C** [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

 Ouvrir le filet mignon sur toute sa longueur et inciser légèrement la chair.  
Badigeonner avec l'huile des tomates puis saupoudrer d'ail en poudre.  
Couper les tomates en morceaux et les olives en deux.  
Les répartir sur la viande et saupoudrer de feuilles de thym.  
Saler légèrement et poivrer.  
Refermer le filet et le ficeler le plus serré possible.  
Déposer la viande dans le plat et la badigeonner avec l'huile des tomates.  
Enfourner pour 1h30.  
Monter la température du four à 220°C et laisser dorer pendant 15 minutes en retournant la viande à mi-cuisson.  
Laisser reposer 5 minutes à la sortie du four.  
Découper en tranches épaisses.  
Servir chaud ou froid.  
Moi je l'ai proposé chaud avec une [**ratatouille**](https://croquantfondantgourmand.com/ratatouille-a-ma-facon/) et de la semoule de couscous.