

**Filet mignon en croûte d'herbes et de cacahuètes**

 **Pour 5 Croquants-Gourmands**

**La sauce verte :
- 1 càs de feuilles de menthe ciselées**
**- 4 càs de Persil ciselé**
**- 12 càs de crème fleurette
- le jus d'1 citron vert (le zeste sert pour la suite)
- 1 filet d'huile de sésame
- sel & poivre du moulin**

Mixer finement les herbes avec la crème, le jus de citron et l'huile de sésame.
Saler & poivrer au goût.
Réserver au frais.

**La viande en croûte
- 500 g de** [**filet mignon**](https://recettes.de/filet-mignon)
**- 100 g de** [**cacahuètes**](https://recettes.de/cacahuete) **(les miennes étaient aromatisées au sel et vinaigre)**
**- 100 g d'**[**amandes**](https://recettes.de/amande) **en poudre**
**- 1 bouquet d'herbes fraîches (persil, menthe, ciboulette, basilic)**
**- le zeste d'un citron vert**
**- 3 œufs**
**- 3 càs de moutarde à l'ancienne**
**- sel & poivre du moulin**

**1 plat à four**
**Préchauffage du four à 180°C** 

Parer le filet mignon.
Hacher grossièrement les cacahuètes au couteau.
Effeuiller les herbes et les ciseler.(J'en ai obtenu 2 grosses cuillerées à soupe)
Mélanger les amandes en poudre, les cacahuètes, les herbes, le zeste de citron vert et ¼ de cuillerée à café de poivre fraîchement moulu.
Battre les œufs avec la moutarde, du sel et du poivre et les ajouter au mélange précédent.
Poser le filet mignon dans un plat et l'enrober avec cette croûte.
Faire un trou de chaque côté  (j'ai oublié).
Enfourner pour 35 minutes.
Entourer la viande de papier cuisson et papier d'aluminium et laisser reposer 5 bonnes minutes avant de servir avec la sauce.
J'ai simplement accompagné de brocolis sautés avec un hachis d'ail.