

Filet mignon à la citronnelle, sauce au miel de géranium



Plat **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 35 mn

Le trio miel de géranium-citronnelle-soja se marie parfaitement ensemble. Ce plat moderne surprendra vos convives !

Recette proposée par : Blog [Le fruit de ma passion](#)

Ingrédients

- 1 filet de mignon
- 4 cs de miel - de géranium (ou un autre miel parfumé)
- 2 cs de sauce soja
- 2 cs d'huile d'olive
- 2 bâtons de citronnelle
- 1 cs de gingembre - frais

Préparation

- 1 Coupez les bâtons de citronnelle en petits tronçons et piquez-en le filet.
- 2 Préchauffez le four à 170°C.
- 3 Dans un plat creux, faites un mélange avec le gingembre râpé, l'huile d'olive, 1 cuillère à soupe de sauce soja et 2 cuillères à soupe de miel. Badigeonnez-en le filet et déposez la viande dans le plat avec le reste de la marinade.
- 4 Enfournez 30 à 35 minutes en surveillant la cuisson et en arrosant le filet mignon de sauce. Réservez au chaud après la cuisson.
- 5 Ajoutez alors le reste de sauce soja et de miel. Remuez et poursuivez la cuisson 2 à 3 minutes. Arrosez le filet quand il est coupé et servez bien chaud.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

