

Filet mignon, sauce au cidre et sa crème



Plat **Facile**

Pour : 6 personnes

Préparation : 5 mn

Cuisson : 20 mn

Servez avec un riz basmati et quelques tomates. Je remplace souvent le sel par un cube de volaille ou autre cube. Décorez d'une capucine et de fleur de ciboulette !

Ingrédients

- 1 filet de mignon
- cidre - sec
- crème - liquide
- huile
- échalotes - bien fraîches
- sel
- poivre

Préparation

- 1 Faites revenir votre viande coupée en morceaux dans une cocotte avec un filet d'huile et les échalotes détaillées en lamelles.
- 2 Quand l'ensemble est bien doré, versez le cidre, la crème et laissez mijoter 15 petites minutes. Salez, poivrez.

Proposé par



Titanique

Bonjour, une envie de cuisiner ?

Retrouvez toutes mes recettes sur [mon blog](#) !

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

