

# Ciabatta de filet mignon de boeuf, relish de tomates cerises et mayonnaise à l'ancienne

Recette pour 4 personnes

## Description

Sandwich de filet mignon de bœuf, rôti au thym et à l'ail, tomates cerises tombées à l'huile d'olive comme une relish et mayonnaise à l'ancienne

## Ingrédients

### Pour le sandwich

- 300 Gr Filet mignon de boeuf
- 1 Botte(s) Thym
- 1 Tête(s) Ail
- 25 Gr Beurre
- 0.50 Barquette(s) Tomates cerises
- 0.50 Barquette(s) Tomates cerises jaunes
- 1 Unité(s) Oignon rouge
- 1 Unité(s) Piment rouge
- 1 Botte(s) Basilic
- 30 Ml Vinaigre de xérès maille
- 2 Unité(s) Ciabatta
- 8 Feuille(s) Laitue boston
  
- Sel et poivre

### Pour la mayonnaise

- 200 Ml Huile végétale
- 1 Unité(s) Oeuf
- 15 Ml Moutarde de dijon
- 5 Ml Vinaigre de vin blanc
- 30 Ml Moutarde de meaux
  
- Sel et poivre

## Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **425 F°**

### Pour la mise en place

Coupez la tête d'ail en deux dans la hauteur. Assaisonnez le filet de bœuf tout autour. Tranchez 16 tranches de Ciabatta de 1,5 cm. Ciselez l'oignon, et émincez le piment sans retirer les graines. Coupez les tomates cerises en deux, ciselez grossièrement le basilic. Effeuillez et lavez la laitue.

### Pour le filet de boeuf

Dans une poêle chaude avec de l'huile, colorez le filet de tous les côtés, mettre le filet à l'avant de votre poêle, mettre l'ail dans la poêle face vers le bas, ajoutez le thym pour le faire rôtir 1 minutes. Posez le thym sur l'ail et y mettre le filet de bœuf, mettre le beurre dans la poêle et arrosez le filet plusieurs fois. Mettre votre poêle au four 10 minutes, sortir le filet et le laisser reposer 10 minutes.

### Pour la relish

Dans une poêle chaude avec de l'huile d'olive faire revenir l'oignon et le piment, assaisonnez. Mettre

les tomates en les cassant légèrement avec une cuillère de bois, déglacez avec le vinaigre et laissez cuire à feu moyen jusqu'à obtention d'une purée. Retirez du feu et ajoutez le basilic.

#### Pour la mayonnaise

Dans un bol, mettez la moutarde de Dijon et le jaune d'œuf, assaisonnez, fouettez le mélange en incorporant l'huile en filet. Une fois la mayonnaise montée, ajoutez le vinaigre et la moutarde à l'ancienne.

#### Pour le dressage

Mettez les tranches de Ciabatta sur une plaque de cuisson arrosez d'huile d'olive et faites griller au four. Tranchez le filet en tranche de 1 cm. Mettez de la mayonnaise sur les deux tranches de Ciabatta, posez une feuille de laitue, une tranche de filet, mettez de la relish et fermez votre sandwich.

**Bon appétit!**