

Filet mignon de bœuf, gratin au Migneron de Charlevoix, pleurotes au cognac et chou de Savoie braisé

Recette pour 4 personnes

Description

Un plat d'exception, généreux et résolument gastronomique, pensé pour transformer un repas à la maison en véritable expérience de grande table. Le filet mignon de bœuf, rôti avec soin, dévoile une chair tendre et juteuse, délicatement parfumée au thym, à l'ail et au beurre noisette. Il s'accompagne d'un gratin fondant au Migneron de Charlevoix, dont le caractère riche et légèrement fruité sublime les pommes de terre. Les pleurotes, dorés puis cuisinés dans une sauce crémeuse au cognac, à l'estragon et à la moutarde de Dijon, apportent une profondeur boisée et enveloppante. Le chou de Savoie braisé, relevé de moutarde à l'ancienne et de citron, offre une fraîcheur légèrement acidulée qui équilibre parfaitement la richesse de l'assiette. Un plat élégant, spectaculaire et profondément réconfortant, idéal pour impressionner vos invités lors d'une occasion spéciale.

L'astuce du chef

Pour réussir la cuisson du filet mignon, épongez soigneusement les médaillons et assurez-vous que la poêle est très chaude avant de les saisir. Une belle coloration extérieure crée les arômes grillés qui donneront toute sa profondeur au plat. Utilisez idéalement un thermomètre à cuisson et retirez la viande du four lorsqu'elle atteint environ 129 à 133 °F pour une cuisson saignante à rosée. Sa température continuera de monter légèrement pendant le repos. Laissez les médaillons reposer au moins 7 minutes avant de les servir afin que les jus se répartissent uniformément dans la chair et que chaque bouchée demeure tendre et juteuse.

Ingrédients

Pour le filet mignon de bœuf

- 4 Pièce(s) Filet mignon de boeuf
- 30 Gr Beurre
- 2 Branche(s) Thym
- 2 Gousse(s) Ail
- 0 Au goût Sel et poivre
- Sel et poivre
- Huile d'olive

Pour les pleurotes au cognac

- 350 Gr Pleurotes
- 1 Unité(s) Échalote française
- 1 Gousse(s) Ail
- 30 Gr Beurre

Pour le gratin au Migneron de Charlevoix

- 700 Gr Pommes de terre yukon gold
- 200 Ml Crème 35%
- 100 Ml Lait
- 140 Gr Fromage migneron de charlevoix
- 1 Gousse(s) Ail
- 2 Branche(s) Thym
- 15 Gr Beurre
- 0 Au goût Sel et poivre
- Sel et poivre
- Huile d'olive

Pour le chou de Savoie braisé

- 400 Gr Chou de savoie
- 1 Unité(s) Échalote française
- 25 Gr Beurre
- 100 Ml Bouillon de légumes

- 60 Ml Cognac
- 75 Ml Vin blanc
- 250 Ml Demi-glace de veau
- 125 Ml Crème 35%
- 1 Cuil. à soupe Moutarde de dijon
- 5 Branche(s) Estragon
- 5 Ml Jus de citron

- 1 Cuil. à soupe Moutarde à l'ancienne
- 0 Au goût 3 poivres
- Sel et poivre
- Huile d'olive

- Sel et poivre
- Huile d'olive

Préparation

- Temps de préparation **60 mins**
- Préchauffez votre **four à 400 F°**

Mise en place

- Sortez les médaillons de bœuf du réfrigérateur environ 20 minutes avant la cuisson.
- Épluchez les pommes de terre et taillez-les en fines rondelles à l'aide d'une mandoline.
- Taillez le migneron en fines tranches.
- Nettoyez et déchirez les pleurotes avec les doigts.
- Émincez finement le chou de Savoie.
- Ciselez les échalotes et hachez l'ail.

Préparation du gratin au Migneron de Charlevoix

Dans une petite casserole, réunissez la crème, le lait, l'ail et le thym. Portez doucement à frémissement, puis laissez infuser pendant 5 minutes.

Beurrez quatre petits moules ou ramequins individuels.

Disposez les rondelles de pommes de terre en couches régulières. Salez et poivrez légèrement entre les couches et ajoutez quelques morceaux de Migneron.

Versez le mélange de crème et de lait après avoir retiré l'ail et le thym. Terminez avec une tranche de Migneron.

Déposez les moules sur une plaque et faites cuire au four pendant 30 à 35 minutes, jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres et le dessus bien gratiné.

Laissez reposer pendant 5 minutes avant de démouler délicatement.

Préparation du chou de Savoie braisé

Dans une grande poêle, faites fondre le beurre et ajoutez l'échalote. Faites-la suer pendant 2 minutes sans coloration.

Ajoutez le chou de Savoie, salez et poivrez. Faites-le tomber pendant 3 minutes en mélangeant régulièrement.

Ajoutez le bouillon de légumes, couvrez et laissez braiser à feu moyen pendant 6 à 8 minutes.

Retirez le couvercle et laissez évaporer l'excédent de liquide. Ajoutez la moutarde à l'ancienne et le jus de citron. Rectifiez l'assaisonnement et gardez au chaud.

Préparation des pleurotes au cognac

Réservez environ le tiers des plus beaux pleurotes pour la finition.

Dans une grande poêle très chaude, ajoutez l'huile d'olive et faites colorer les pleurotes restants pendant 4 à 5 minutes.

Ajoutez la moitié du beurre, l'échalote et l'ail. Poursuivez la cuisson pendant 2 minutes. Salez et poivrez.

Retirez momentanément la poêle du feu et ajoutez le cognac. Remettez sur le feu et laissez-le réduire presque complètement.

Ajoutez le vin blanc et réduisez de moitié. Versez la demi-glace et la crème, puis laissez mijoter jusqu'à l'obtention d'une sauce nappante.

Ajoutez la moutarde de Dijon, l'estragon et le jus de citron. Rectifiez l'assaisonnement.

Dans une seconde poêle très chaude, faites rôtir les pleurotes réservés avec le reste du beurre. Salez, poivrez et gardez-les au chaud pour le montage.

Préparation du filet mignon de bœuf

Salez et poivrez généreusement les médaillons de bœuf.

Dans une poêle très chaude, ajoutez l'huile végétale et saisissez les médaillons pendant environ 2 minutes de chaque côté.

Ajoutez le beurre, le thym et l'ail. Arrosez les médaillons avec le beurre moussieux pendant 1 minute.

Terminez la cuisson au four pendant 4 à 7 minutes, selon l'épaisseur des morceaux et la cuisson désirée.

Pour une cuisson saignante à rosée, la température interne devrait atteindre environ 54 à 56 °C à la sortie du four.

Déposez les médaillons sur une grille ou une assiette et laissez-les reposer pendant au moins 7 minutes.

Montage

Déposez une portion de chou de Savoie braisé dans chaque assiette.

Ajoutez le filet mignon de bœuf et le gratin au Migneron de Charlevoix.

Versez la sauce crémeuse aux pleurotes et au cognac autour du filet. Terminez avec les pleurotes rôtis, quelques feuilles d'estragon, de la fleur de sel et un tour de moulin à poivre.

Bon appétit!