

RECETTE À SOUPER

FILETS MIGNONS FUMÉS

ET

POIVRONS

BOUCANÉS FARCIS



INGRÉDIENTS



4 Steacks de filet mignon
tranché épais



Huile d'olive



Thym et romarin



2 poivrons doux
de la couleur de votre choix



Beurre



Sel et poivre



4 grosses pommes de terre



125 ml de crème 35%



Épices du guerrier
mélange traditionnel



1 oeuf

MÉTHODE



Faire fumer vos steacks



2h30



Épluchez les pommes de terre, les laver et les faire bouillir



Préparez votre purée



Fumez vos poivrons coupés en 2



30 minutes



Cuire les steacks à la poêle



Dorez les poivrons à la poêle



Farcir les poivrons de purée



Dans une assiette, dressez un steak et un poivron farci,
décorez de thym et romarin et servez !



- Préparer les steacks -

- Assaisonnez vos steacks avec le mélange d'épice du guerrier (ou de votre choix)
- Faites fumer vos steacks environ 2h30





- Purée de pomme de terre -

- Épluchez vos pommes de terre, coupez-les en morceaux et lavez-les.
- Faire bouillir jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres et qu'une fourchette les piquent facilement.
- Égouttez et remettre en casserole.
- Écrasez au pilon grossièrement et y ajouter la crème, le beurre (au goût, généreusement), l'œuf, le sel et le poivre et finir de piler et de mélanger.
- Vous pouvez assaisonner d'herbes ou d'épices à votre choix





- Pour la cuisson de la viande et des poivrons -

- Idéalement utilisez une poêle en fonte, qui reste très chaude et répartit mieux la chaleur.
- Saisissez la viande à feu vif dans le beurre et l'huile d'olive.
- Une fois bien dorés, ajoutez une bonne motte de beurre (environ 2 cuillères à soupe) ainsi que deux branches de thym et de romarin frais.
- Penchez légèrement la poêle vers l'arrière et utilisez une cuillère pour récupérer le beurre fondu et arroser les steaks.
- Utilisez la même poêle avec le même beurre aux herbes pour dorer les poivrons et les arroser de beurre.





- Farcir les poivrons de purée.
- Dans une assiette, dressez un steak et un poivron farci.
- Décorez d'herbe fraîche et servez !

