

Filet mignon en baguette

Ingrédients pour 4 à 5 personnes:

- un filet mignon assez gros
- une baguette ou un restaurant
- de la sauge
- de l'origan
- un filet d'huile d'olive
- sel et poivre

Coupez la baguette dans le sens de la longueur mais que d'un côté ; enlever de la mie de pain.

Appliquer sur le filet mignon le mélange sel, poivre, origan et sauge.

Mettre le filet mignon dans le pain et ajouter un filet d'huile d'olive.

Ficeler comme un rôti et mettre au four dans un grand plat ou bien sur une feuille de papier aluminium posée sur la lèche-frite.

Le pain doit être croustillant mais pas trop grillé et le filet mignon peut rester rosé ou au contraire bien cuit selon vos goûts.

Servir avec une écrasée de pomme de terre vitelottes et un espuma d'ail.

Astuce : si vous deviez le réchauffer car il en reste, enlever le filet mignon qui peut être réchauffé au four à microondes mais pour le pain, le mettre au four en position grill ou sur votre grille-pain. Au microondes le pain serait tout mou.

Reconstituer le « sandwich » et découper.

Accord met et vin : un rosé de Provence ou bien un rouge léger, un pinot d'Alsace, ou un vin de Loire.