

# *Filet mignon à la rhubarbe*

## *Pour 4 personnes*

*1 filet mignon de 600g*

*30g de feta*

*40g de rhubarbe*

*8 tranches fine de lard*

*2 oignons nouveaux*

*1 tige de rhubarbe*

*100ml de vin blanc*

*1 cuil à soupe de moutarde à l'ancienne*

*100ml de vin blanc*

*1 cuil à café d'origan séché*

*2 cuil à café de miel*

Préchauffez le four à 180°C.

Émiettez la feta et coupez les 40g de rhubarbe en petits morceaux.

Étalez les tranches de lard sur le plan de travail en les posant les unes à côté des autres.

Ouvrez le filet mignon en deux mais sans séparer les deux morceaux, déposez-le sur les tranches de lard. Déposez la feta émiettée et les morceaux de rhubarbe sur la moitié du filet mignon et rabattez l'autre moitié par-dessus. Enroulez les tranches de lard autour du filet et ficelez le tout pour maintenir l'ensemble.

Faites chauffer un filet d'huile d'olive dans une cocotte et faites y dorer le filet sur toutes ces faces.

Emincez les oignons et coupez la tige de rhubarbe en tronçons de 2 cm de long. Retirez la viande de la cocotte, mettez les oignons et la rhubarbe à la place, versez le vin, ajoutez la moutarde et l'origan, laissez cuire quelques minutes avant de remettre le filet dans la cocotte et d'enfournez le tout à 180°C pendant 45 minutes en retournant la viande à mi cuisson.

Une fois la cocotte sortie du four récupérez le jus de cuisson dans une petite casserole, ajoutez deux cuil à café de miel et faites réduire à feu moyen jusqu'à ce que la sauce devienne sirupeuse.