***Filet mignon aux morilles et aux marrons***

***Pour 4 personnes***

1 filet mignon de 600g

250ml de bière

1 oignon jaune

10 petites feuilles de sauge

20g de morilles séchées

300g de marron cuits

250ml de crème liquide

3 cuil à soupe de parmesan râpé

Réhydratez les morilles séchées 3 minutes au micro onde dans un grand bol d'eau. Filtrez, puis faites-les cuire à la poêle dans un filet d'huile d'olive. Réservez.

Epluchez et émincez l'oignon.

Dans une sauteuse faites chauffer un filet d'huile d'olive à feu vif puis ajoutez le filet mignon et faites-le dorer quelques instants de chaque coté. Retirez le filet mignon de la sauteuse et remplacez-les par l'oignon émincé et les feuilles de sauge, baissez le feu et faites-les colorer avant de remettre le filet mignon dans la sauteuse.

Versez la bière, poivrez, mélangez et couvrez. Laissez cuire une vingtaine de minutes à feu moyen en retournant la viande à mi-cuisson.

Quand le filet mignon est cuit, retirez-le de la sauteuse, versez la crème ajoutez le parmesan râpé, mélangez bien avant d'incorporer les morilles et les marrons.

Coupez le filet mignon en tranches que vous remettrez dans la sauteuse, enrobez-les de sauce et laissez encore 10-15 minutes à feu doux en mélangeant de temps en temps.

J'ai servis mon filet mignon aux morilles avec une polenta crémeuse.