Filet mignon farci au pesto ail des ours

**Ingrédients**

**Pour ¾ personnes**

1 filet mignon

1 pot de pesto ail des ours

4 échalotes

1 c à soupe de fond de veau en poudre

50 ml de vin blanc sec

50 ml d’eau

Patates douces

Céleri rave

**Préparation**

Couper le filet mignon dans le sens de la longueur, saler légèrement et poivrer. Farcir avec le pesto ail des ours. Refermer et le ficeler ou le coudre comme je l’ai fait avec du fil alimentaire.

Dans une cocotte mettre à chauffer un peu d’huile d’olive et faire dorer légèrement le filet mignon. Ajouter les échalotes émincées, puis la patate douce et le céleri rave coupées façon potatoes et faire rissoler 5 min.

Mélanger le fond de veau avec le vin blanc et l’eau et verser dans la cocotte. Couvrir et cuire encore 20 min à feu doux. Si besoin rajouter un peu d’eau.

Avant de servir retirer la ficelle et couper des tranches. Accompagner le filet mignon de potatoes de patates douces et de céleri rave.

**Remarque :** J’ai accompagné aussi mon filet avec une poêlée de légumes congelés que j’ai fait revenir avec un oignon et de l’ail.

Source : Cuisine gourmande de Carmencita