

# Filet Mignon au Bacon et à la Tomate

La cuisine de Laëty

la-super-cuisine-de-laety.over

## Ingrédients : ( 4 Personnes )

- 400g Filet Mignon > 200g Bacon
- 1 Oignon > 1 Kubors
- 1cc Fond de Veau > 2 CS Huile d'olive
- Sel + Poivre > 25cl Vin blanc
- 3 Tomates > 1CS Maïzena

## Recette :

- > Eplucher et Emincer l'oignon
- > Couper le filet mignon en morceaux > Assaisonner Sel + Poivre
- > Mettre l'huile d'olive dans la cocotte
- > Rajouter l'oignon émincé, le filet mignon et les allumettes de Bacon > Mélanger > Dorer 5min en remuant
- > Couper les tomates en morceaux
- > Rajouter le vin blanc, les morceaux de tomates, le Kubors émiété > Mélanger
- > Laisser mijoter 30min avec un couvercle
- ( Cookeo : Sous Pression > 20 Min )
- > Rajouter la maïzena et le fond de veau > Bien mélanger
- > Mijoter 5 min ( Si cuisson dans une cocotte )
- > Servir accompagné de spaghettis, tagliatelles, riz, semoule...