

ROULE DE FILET MIGNON AUX CERISES

- 1 filet mignon
- 1 échalote
- 600 g de cerises
- 2 c. à s. de chapelure
- Piment d'Espelette
- Thym
- Huile d'olive, sel, poivre

Couper le filet mignon de façon à pouvoir l'étaler un peu comme une pâte à tarte épaisse. Demander à votre boucher de le préparer éventuellement.

Emincer finement l'échalote. Dénoyer les cerises.

Faire revenir l'échalote avec un filet d'huile dans une casserole. Ajouter les cerises et laisser compoter. Ajouter la chapelure et du piment d'Espelette. Saler et poivrer.

Etaler cette préparation aux cerises sur le filet mignon sans aller trop aux extrémités et rouler le tout. Ficeler l'ensemble. Parsemer d'un peu de thym.

Cuire à four chaud thermostat 6 (180° C) pendant 50 minutes.

Après cuisson laisser reposer sous un papier aluminium pendant 5 minutes. Découper en tranches épaisses.

