

# Filet mignon de boeuf poêlé, petits pois à la française, beurre au paprika fumé et piment d'Espelette |

Recette pour 4 portions



## Description

Une délicieuse recette!

## L'astuce du chef

Vous pourriez ajouter des carottes et des champignons dans vos petits pois à la française.

## Ingrédients

### Pour les filets mignons

- 500 Gr Filet mignon de boeuf
- 60 Gr Beurre
- 2.50 Ml Paprika fumé
- 2.50 Ml Piment d'espelette
  
- Sel et poivre
- Huile végétale

### Pour les petits pois

- 300 Gr Petits pois congelés
- 1 Unité(s) Laitue boston
- 100 Gr Oignons grelots surgelés
- 100 Gr Lard fumé
- 4 Branche(s) Persil
- 25 Gr Beurre
  
- Sel et poivre
- Huile végétale

## Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre **four** à **425 F°**

### Pour la mise en place

Coupez le beurre en cubes et laissez à température ambiante. Coupez le lard en cubes, ciselez la laitue finement. Hachez le persil finement.

### Pour les filets de boeuf

Salez et poivrez les filets des deux côtés. Dans une poêle chaude avec de l'huile végétale, saisissez les filets de chaque côté de manière à avoir une belle coloration. Réservez sur une plaque de cuisson avec du papier parchemin. Dans un bol, mettez le beurre, le paprika et le piment. Travaillez-le avec une spatule, puis mettez-le sur un saran wrap, roulez-le en boudin et mettez-le au frigo.

#### Pour les petits pois

Dans une poêle chaude, faites revenir le lard et les oignons jusqu'à ce qu'ils colorent, ajoutez les petits pois et cuire 3 à 4 minutes. Finissez avec la laitue et le beurre et cuire 2 minutes de plus. Retirez du feu et ajoutez le persil.

#### Pour le dressage

Remettez les filets de boeuf au four et cuire 5 à 6 minutes en fonction de leur taille. À la sortie du four, laissez les filets reposer 3 minutes. Pendant ce temps, sortez le beurre et taillez des tranches d'un demi-centimètre. Dans une assiette, mettez deux grosses cuillères de petits pois au centre de l'assiette, mettez le filet de boeuf par-dessus et finissez avec une tranche de beurre. Décorez tout autour avec du paprika régulier.

**Bon appétit!**