

FILET MIGNON AU PAIN D'ÉPICES, JUS À LA BIÈRE DE NOËL

Pour 6 personnes

Ingrédients :

- 1 filet mignon
- 2 pincées de 4 épices
- 6 tranches de pain d'épices
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 30 g de beurre
- 50 cl de bière de Noël
- Sel, poivre

Préparation :

1. Retirez la croûte du pain d'épices et mixez avec les épices et l'huile d'olive.
2. Préchauffez le four th. 6 (180°).
3. Enduisez la viande de préparation au pain d'épices et déposer la dans un plat à four.
4. Versez la bière et enfournez pour 40 min.
5. Retirez les filets mignons et réservez-les au chaud.
6. Ajoutez le beurre dans la sauce et mélangez au fouet.
7. Tranchez la viande et servez avec la sauce. .

