



WILLIAM

CIDRE PREMIUM CIDER

Cocotte de filet mignon au cidre William

Préparation : 10 minutes

Cuisson : 35 minutes

Ingrédients pour 4 personnes :

- 500 g de filet mignon (porc ou veau) coupés en médaillons
- 1 oignon
- 250 ml de cidre William
- 4 cuil. à café de mélange Cook Art Basilic, Tomate séchée, Pomme Ducros
- 2 cuil. à soupe de crème fraîche



Préparation

1-Emincez l'oignon et faites-le revenir dans une cocotte dans un peu de beurre et d'huile. Ôtez et réservez.

2-Déposez dans la cocotte les médaillons de filet mignon et faites dorer.

3-Remettez les oignons et versez le cidre William, puis saupoudrez du mélange Cook Art. Portez à frémissement puis couvrez.

4-Laissez mijoter et réduire environ 30 minutes. Rajoutez du liquide si nécessaire.

Avant de servir, ajoutez la crème fraîche.

Dégustez avec un Cidre William !