



Filet mignon à la grecque et moussaka

Filet mignon aux tomates confites et feta (pour 4 personnes)

- 1 filet mignon de boeuf de +/- 600 g
- 150 g de tomates confites
- 150 g de feta
- 1 pâte feuilletée
- 1 c à c d'origan
- 1 c à c de romarin
- 1 jaune d'oeuf
- Sel
- Poivre du moulin

Préparation :

- 1/ Préchauffez votre four à 200 °C.
- 2/ Concassez les tomates confites et faites-les revenir dans un peu d'huile d'olive.
- 3/ Pendant ce temps, écrasez la feta avec l'origan et le romarin.
- 4/ Assaisonnez le filet mignon de poivre et faites-le dorer à feu vif sans le piquer pour éviter de faire couler le sang.
- 5/ Etalez votre pâte feuilletée, sous le papier gras, sur une plaque à four.
- 6/ Ajoutez la feta aux tomates et mélangez bien le tout.
- 7/ Tartinez la pâte du mélange feta-tomates. Faites de même sur le filet mignon que vous placez ensuite sur la pâte feuilletée. Fermez-la et badigeonnez-là de jaune d'oeuf. Enfournez pour +/- 20 minutes.



Aubergines en moussaka (pour 4 personnes)

- 1 aubergine
- 6 tomates mondées, épépinées, en dés
- 1 courgette
- 2 chèvres frais légèrement secs
- 1 oignon blanc haché
- Thym
- Origan
- Huile d'olive
- Sel
- Poivre du moulin

Préparation

- 1/ Préchauffez le grill du four.
- 2/ Taillez l'aubergine en tranches et émincez la courgette.
- 3/ Faites griller les tranches d'aubergine sur les deux faces, dans un filet d'huile, salez et poivrez. Faites revenir les rondelles de courgette à l'huile d'olive jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées. Salez et poivrez.
- 4/ Dans une sauteuse, faites tomber l'oignon dans de l'huile d'olive. Ajoutez-y ensuite les dés de tomates et faites cuire jusqu'à obtention d'une fondue.
- 5/ Pendant ce temps, émiettez les fromages de chèvre.
- 6/ Dans un plat à four, étendez une couche de fondue de tomates, déposez des tranches d'aubergine, ensuite le chèvre émietté. Saupoudrez d'origan et terminez avec une couche de courgette.
- 7/ Répétez l'opération et terminez par une couche de fromage saupoudrée d'origan.
- 8/ Enfournez pendant +/- 10 à 15 minutes, jusqu'à ce que ce soit bien chaud et gratiné.
- 8/ Sortez le filet du four, coupez-le et dressez-le en tranches. Et servez avec la moussaka.

Regardez la préparation en vidéo : http://www.rtb.be/tv/emission/detail_un-gars-un-chef/actualites/article_filet-mignon-a-la-grecque-et-moussaka?id=8192184&emissionId=5931