



Filetes de Mignon ao Creme de Caviar

Harmonize com Champagne Deutz Brut Classic. Ingredientes: *para o filé mignon* 800 g de filé mignon cortado em filetes 1/2 copo de vinho branco 1 dente de alho 1 colher (de sopa) de manteiga para selar os filetes de mignon Sal a gosto *para o creme* 1/2 litro de leite 1/2 copo de água 1 colher (de sopa) de farinha de trigo 1 colher (de sobremesa) rasa de manteiga 1 pitada de noz-moscada 1 lata de creme de leite fresco 1 colher (de sopa) de caviar preto Sal a gosto **Modo de Preparo:** Tempere os filetes de filé mignon com sal, vinho branco e o dente de alho. Leve-os ao fogo em uma frigideira antiaderente com manteiga e grelhe até ficar ao ponto. Reserve o suco formado pela carne ao fritar. Separadamente, bata no liquidificador o leite, a água, a farinha de trigo, a manteiga, sal e uma pitada de noz-moscada. Leve ao fogo até engrossar e ficar com a consistência de um creme não muito líquido. Acrescente o creme de leite e o molho reservado e peneirado que se formou no fundo da frigideira dos filés. Mexa delicadamente e, próximo à hora de servir, acrescente o caviar e mexa devagar. Sirva imediatamente.



CASA FLORA
IMPORTADORA

Receita elaborada pela chef Tatá Cury.

Postado em: 05/04/2017 - Categoria: Carnes Vermelhas

Link: <http://casaflora.com.br/receitas/filetes-de-mignon-ao-creme-de-caviar>