

Filet mignon de veau en cuisson douce.



Température : 65°C
Taux d'humidité : 100%
Cuisson : 1h30 min

Ingrédients pour 4 personnes :
600 g de filet mignon de veau
Piment d'Espelette moulu

Préchauffez le four à 65°C, 100% d'humidité.

- Après avoir saupoudré le filet mignon de veau de piment d'Espelette, roulez-le et entourez-le de film étirable en chassant bien l'air.
- Faites cuire 1h30 min au four combiné-vapeur.