

Филе-миньон в розмариновом маринаде с вишневым соусом и картофельным пюре

Вам понадобится

Медальоны из говядины	500 г
Картофель	300 г
Сливочное масло	по вкусу
Молоко	по вкусу

Маринад

Свежий розмарин	1 г
Чеснок	14 г
Оливковое масло	18 г

Соус

Вишня без косточек	100 г
Бальзамический уксус	20 мл
Мед	45 г
Соль, перец	по вкусу

Приготовление

- 1** **Маринад:** измельчить розмарин и чеснок, добавить соль и перец по вкусу, смешать с оливковым маслом. Медальоны будущих филе-миньон посолить и поперчить, залить маринадом и перемешать.
- 2** **Вакуумирование:** медальоны в маринаде поместить в вакуумный пакет, установить его в вакуумный упаковщик, действуя согласно руководству по эксплуатации. Выбрать режим ВЛАЖНЫЙ.
- 3** Мариновать филе-миньон в холодильнике 1 час.
- 4** **Су-вид:** поместить пакет с мясом в чашу мультиварки, залить 1,5 л холодной воды. Установить программу МУЛЬТИПОВАР/ВАКУУМ/СУ-ВИД, температура 55 °С, время приготовления 2 часа.
- 5** **Соус:** прогреть вишню с медом и уксусом на сковороде, пока часть жидкости не выпарится. Посолить по вкусу.
- 6** **Гарнир:** отварить картофель до готовности, размять его с добавлением сливочного масла и подогревшего молока. Посолить и поперчить по вкусу.

**Филе-миньон в розмариновом
маринаде с вишневым соусом
и картофельным пюре**