



## Mignon de veau au chocolat

11/12/2018 à 13h44

Par [Laurence Benedetti](#)

Temps de préparation : 20 min

Temps de cuisson : 1h

Pour 4 personne(s)

### Ingrédients :

- 1 filet mignon de veau de 600g environ
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 3 cuillères à soupe de cacao Van Houten
- 1 pincée de piment de Cayenne
- 1 pincée de paprika
- Sel
- Poivre

### Préparation :

- Salez et poivrez le filet mignon. Faites-le revenir dans un peu d'huile bien chaude sur toutes les faces. Placez-le ensuite dans un plat à fou;
- Enfourez pour 40 minutes à 200°C (thermostat 7/8);
- Pour la sauce chocolat : Diluez 3 cuillères à soupe de cacao dans 25 cl d'eau, faites chauffer le mélange dans une casserole. Ajoutez une demi-tablette de bouillon de volaille, laissez cuire 5 à 10 minutes à feu doux et incorporez la crème.
- Mixez et remettez 5 minutes à chauffer. Au dernier moment, ajoutez le piment de Cayenne, le paprika, le sel et le poivre.
- Servez avec des tagliatelles fraîche.