



Réunir tous les ingrédients dans le bol, 90 g de noisettes hachées, 25 g de sucre, 2 g de piment d'espelette, 30 g de vinaigre de xérès, 25 g de coriandre fraîche, 60 g d'huile d'arachide, 30 g de mie de pain. Mixez 1mn /vitesse 4.

Découpez de grosses tranches de filet mignons, poser sur chaque médaillon une grosse cuillère de marinade, fermez les papillotes, ( film alimentaire)



Dans le bol mettre, 240g de bière, 60 g de pommes de terre, 30 g de crème liquide, 240 g de lait soja ( j'en avais pas, j'ai mis du lait normal 120 g d'eau, 1 cac de sel.

Ajoutez le panier avec les pommes de terre.

Programmez 20 mn / varoma/ vitesse 2.

Enlever le panier et mixez la sauce 10 s / vitesse 10.

