

## Filet mignon et moutarde ancienne



Plat **Facile**

**Pour** : 6 personnes

**Préparation** : 20 mn

**Cuisson** : 60 mn

*Un menu sans chichi mais qui plaît à tous. Parfumé et moelleux, je vous le recommande.*

### Ingrédients

- 1 kg de filet mignon
- 1 pot de moutarde ancienne
- sel poivre
- crème fraîche épaisse
- 1 oignon
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 boîte de champignons (moyenne ou grande)

### Préparation

- 1 Préchauffez votre four à 180 ° C, badigeonnez votre filet mignon de moutarde à l'ancienne, ajoutez du sel et du poivre et faites le rôtir au four sans matière grasse, avec un peu d'ail.
- 2 servir avec du riz complet ou autres accompagnement selon vos goûts
- 3 Blondir un oignon moyen dans de l'huile d'olive et ajouter 4 cuillères à soupe de moutarde à l'ancienne, la crème fraîche de Normandie et les champignon. Remuer pour obtenir une crème bien onctueuse.
- 4 Coupez le filet en tranches et nappez-les avec cette sauce parfumé.
- 5 Servir avec du riz complet ou autres accompagnements selon vos goûts.

Proposé par



**nadou**

*D'autres recettes que vous trouverez sur*

*ou un seul clic sur ><http://nadou.blogduvillage.com>*

CUISINETTE

*en allant dans mes recettes*

*les articles vous attendent*

*merçi de vos visites et bonne cuisine à tous*

*Consulter son profil et ses recettes*

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

