



## Filet mignon à la moutarde moelleux à souhait

Envie de viande ? Je vous propose cette recette de filet mignon à la moutarde moelleux à souhait. Retrouvez plus de recettes sur [www.chezfloflo.com](http://www.chezfloflo.com)

**PRÉPARATION :**  Préparation 10 min Cuisson 35 min Repos 15 min

### INGRÉDIENTS:

4 PERS.

1 filet mignon

---

4 c. à café de moutarde à l'ancienne

---

2 c. à café de fond de rôti

---

1 verre d'eau tiède

---

### 1.

Préparez le bouillon avec l'eau et le fond de rôti.

### 2.

Dans un plat allant au four, placez le filet mignon et badigeonnez-le avec la moutarde.

### 3.

Versez le bouillon et cuisez le filet 35 min à 180°C

### 4.

À la sortie du four, posez un papier sulfurisé sur le dessus et laissez reposer 15 min