



Filet mignon aux champignons

PRÉPARATION :



Préparation

Cuisson

35 min

INGRÉDIENTS:

4 PERS.

1 filet mignon

200 g de petits champignons

100 g de petits pois

1 échalote

1 grosse gousse d'ail

1 verre de vin blanc

15 cl de fond de veau

1 c. à soupe de moutarde

10 cl de crème liquide

persil ciselé

herbes de Provence

huile de tournesol

1.

Pelez et émincez l'échalote, l'ail et les champignons en rondelles.

2.

Huilez et beurrez une cocotte et faites chauffer. Faites-y dorer le filet de mignon à feu moyen pour 15 min.

3.

Ajoutez l'échalote et l'ail, le fond de veau, le vin blanc et les champignons. Assaisonnez avec 1 c. à soupe de moutarde et d'herbes de Provence. Ajoutez le sel et le poivre.

4.

Faites cuire 15 min en arrosant régulièrement la viande.

5.

Coupez en tranches, parsemez avec le persil ciselé et ajoutez les petits pois. Laissez cuire 5 min de plus.

© cuisineaz.com