



FILET MIGNON À LA MOUTARDE À L'ANCIENNE

INGREDIENTS POUR 4 PERSONNES

1 filet mignon
4CS de moutarde
à l'ancienne
20g de beurre
thym
laurier
200g de pomme de terre
200g de carottes
4CS de crème fraîche

Faire chauffer le four à 210°.
Badigeonner un filet mignon de moutarde à l'ancienne des 2 côtés. Le placer dans un plat allant au four.
Mettre des petits morceaux de beurre tout autour, émietter du thym frais et quelques feuilles de laurier. Enfourner 40mn. Retourner à la moitié du temps.
Faire cuire 12mn à la cocotte minute des pommes de terre coupées en gros morceaux et des carottes.
Égoutter et les disposer tout autour du filet mignon avec un verre d'eau.
Remettre au four 15mn. Ajouter de la crème fraîche et réenfourner 5mn.
Servir le filet en tranches, disposer pomme de terre et carottes autour et arroser de sauce.
Déguster