

# Filet mignon à la moutarde vs Anne



Avant passage au four – Moutarde et ail

**Ingrédients** – Convives : 4 – Préparation : 20 min – Cuisson : 30 min TH 6-7, 200°C



2 filets de 200g



2 ails en chemise



4 càs de moutarde



2 càs d'huile d'olive



1 càs de fond de veau



1 verre d'eau



1 pointe de poivre



1 bouquet d'herbes

## Préparation

1. Allumer le four à TH 6-7, 200°C.
2. Faire revenir les filets dans un fond d'huile pour les dorer.
3. Une fois refroidis, les déposer dans un plat à gratin et les tartiner de moutarde.
4. Rajouter les 2 ails en chemise.
5. Rajouter un bouquet de thym.
6. Mettre le plat au four pour 30 min.
7. Au bout de 30 min, recouvrir le plat d'un film alu. Eteindre le four.
8. Servir au bout de 30 min, découpé en rondelles, arrosées du jus du plat.

Accompagnement du jour : Choux de Bruxelles aux lardons revenus à la poêle.

\* \* \* 23 décembre 2021 \* \* \*