

Filet mignon de porc à la moutarde



Ingrédients (4 personnes):

1 filet mignon de porc de 900g, 1 oignon, 1CS d'huile d'olive, 1CS de beurre doux, 2cl de vin blanc sec, 20cl de crème fraîche semi-épaisse, 2CS de moutarde fine, 1CS de moutarde à l'ancienne, sel et poivre du moulin

Préparation:

Émincez finement votre oignon. Réservez.

Dans une sauteuse, faites chauffer le beurre et l'huile. Quand le beurre commence à chanter, faites-y revenir votre filet mignon sur toutes ses faces.

Quand le filet mignon est bien doré, sortez-le de la sauteuse et réservez-le sur une assiette.

Faites revenir vos oignons 5min dans le reste d'huile et de beurre.

Déglacez les oignons avec le vin blanc puis remettez le filet mignon.

Couvrez et faites cuire à feu moyen pendant 20 min.

Sortez à nouveau votre filet mignon de la sauteuse et réservez-le sur une assiette.

Versez la crème fraîche dans la sauteuse. Mélangez bien pour enrober les oignons et récupérer les sucs.

Salez, poivrez puis ajoutez les 2 moutardes et mélangez avec une cuillère en bois pour bien les dissoudre.

Découpez votre filet mignon en tranches épaisses que vous remettrez dans la sauteuse. Couvrez de sauce avec une cuillère et laissez cuire encore 10min à feu doux.