

## Filet mignon aux 2 moutardes (Cookeo)

*Pour 5 pers / 8 pp par pers pour 110 gr de viande et 130 gr de pommes de terre*

- Gros champignons
- 2 petits filets mignons
- 1 kg de pommes de terre
- 1 petit oignon
- 2 cs de moutarde de dijon
- 2 cs de moutarde à l'ancienne
- 200 ml d'eau
- 1 cs de fond de veau
- 4 cs de crème épaisse à 15% de mg
- sel, poivrer

Lancer le mode dorer et faire revenir les filets mignons avec l'oignon émincé.

Stopper le mode dorer.

Sortir les filets mignons, réserver.

Ajouter les pommes de terre coupées en cubes et les champignons coupés en lamelles dans la cuve. Puis verser l'eau et le fond de veau. Rajouter les 2 moutardes, mélanger le tout.

Remettre la viande, saler, poivrer et lancer une cuisson rapide.

A la fin de la cuisson sortir la viande et réserver au chaud

Rajouter la crème dans la cuve et faire chauffer le tout en mode dorer tout en remuant. Couper le filet mignon en médaillon et le rajouter dans la cuve et mélange brièvement.

Servir.

