

## *Filet mignon rôti au sirop d'érable*

### *Pour 4 personnes*

*1 filet mignon de porc de 5 à 600g*

*1 cuil à soupe de moutarde à l'ancienne*

*4 cuil à soupe de sirop d'érable*

*150ml de crème liquide*

*2 échalotes*

Epluchez les échalotes et coupez-les en rondelles.

Mélangez le sirop d'érable, la crème liquide et la moutarde dans un plat allant au four, déposez le filet mignon dans le plat, enduisez-le de saucés sur toutes ces faces, salez, poivrez. Déposez les rondelles d'échalotes sur le filet mignon et enfournez à 150°C sans préchauffage pendant 45 minutes. Vérifiez la cuisson, retournez le filet et continuez la cuisson encore 30 à 45 minutes.

(Le temps annoncé était de 45 minutes, j'ai dû le doubler mais ma viande était encore légèrement congelée en son centre)