***Filet mignon à la moutarde et à la crème***

**Pour 4 personnes**

1 filet mignon (600g)

2 oignons rouges

150g de lardons

200ml de vin blanc sec

150ml de crème liquide

1 cuil à soupe d'huile d'olive

2 cuil à soupe de moutarde

Fleur de sel, poivre

Pelez et émincez les oignons.

Dans une cocotte faites dorer le filet mignon 2 minutes de chaque coté à feu vif. Réservez.

Faites revenir l'oignon et les lardons dans la cocotte. Quand les oignons commencent à se colorer, ajoutez le vin blanc, la crème et la moutarde, mélangez, salez, poivrez et remettez le filet mignon dans la cocotte. Couvrez et laissez mijoter à feu doux pendant environ 30 minutes.

Vérifiez la cuisson et continuez un peu si nécessaire.

J'ai servis ce filet mignon avec des pommes juste poêlées et des pommes de terre rôties au four.