

FILET MIGNON AUX DEUX MOUTARDES

Pour 6 personnes

Ingrédients :

1 filet mignon (500 g environ)
1 cuillère à soupe d'huile avec une noix de beurre (ou margarine)
500 g de pomme de terre
1 oignon
100 g de lardons fumées
2 cuillères à soupe de moutarde de Dijon
2 cuillères à soupe de moutarde à l'ancienne
300 ml de fond de veau
1 carré bouquet garni Knorr
1 cuillère à soupe de fécule de pommes de terre
1 brique de 20 cl de crème liquide ou semi épaisse
Sel poivre à ajuster

Préparation :

En mode DORER faire revenir le filet mignon jusqu'à légère coloration.

RESERVER LA VIANDE

AJOUTER ensuite DANS LA CUVE les oignons émincés et les lardons fumées.

COLORER

RAJOUTER la viande, bien remuer.

EMIETTER le carré de bouquet garni Knorr

AJOUTER maintenant les pommes de terre, le fond de veau (dans lequel vous aurez dilué la cuillère de fécule de pommes de terre)

MAIS AUSSI les moutardes.

POUR la crème liquide suivi mon conseil je mets la crème liquide une fois la cuisson terminée, et quelques minutes en maintenant au chaud afin d'éviter qu'elle ne tourne)

(J'ai mis un peu de maïzena car je voulais une sauce qui ne soit pas trop liquide non plus)

PROGRAMMER 15 à 20 minutes en CUISSON RAPIDE

Servir avec du riz cuit à part....Des haricots verts.....ICI avec le reste de ma marmite espagnol.