Filet Mignon aux Lentilles à la Moutarde

La cuisine de Laëty

la-super-cuisine-de-laety.over-blog.com

Ingrédients : (4 Personnes)

- 480g Filet Mignon
- 250g Lentilles
- 1 Oignon > 800ml Eau
- 1 Kubors > 2Cc Moutarde
- 2 CS Huile d'olive
- Sel + Poivre

Recette :

- > Eplucher et Emincer l'oignon
 - > Couper le filet mignon en morceaux
 - > Assaisonner Sel + Poivre
 - > Mettre l'huile d'olive dans la cocotte
 - > Rajouter l'oignon émincé et les morceaux de filet mignon
 - > Mélanger > Dorer 5min en remuant
 - > Ajouter l'eau, le Kubors émiétté et les lentilles > Mélanger
 - > Laisser mijoter 30min avec un couvercle
- (Cookeo : Sous Pression > 20 Min)
- > Rajouter la moutarde > Mélanger > Servir