

# Les recettes de Grand-mère de














Dans une cocotte en fonte ou une sauteuse

**Préparation** 10 minutes

**Cuisson** 20 minutes

## Ingrédients

-  • 1 filet mignon de porc d'environ 500 à 600 gr pour 3 à 4 personnes
-  • 40 cl de crème fraîche
-  • 25 cl de vin blanc sec
-  • 400 gr de champignons de Paris ou Morilles ou Girolles
-  • 3 à 4 c. à soupe de moutarde forte ou moutarde forte à l'ancienne.
-  • 1 cuillère à soupe de Fond de Veau (facultatif)
-  • 1 bouquet garni (ou 2 cuillère à café de bouquet garni en poudre.)
-  • ½ verre d'eau
-  • 2 c à soupe huile / 1 c à soupe de beurre.
-  • Sel
-  • Poivre

En apéritif ou en entrée dégustez notre spécialité,  
« Le jambon persillé de bourgogne »

## Recette du filet mignon à la moutarde et crème fraîche

Le filet mignon porte bien son nom... le vocable « filet mignon » décrit usuellement un délicieux morceau de porc mais il peut aussi être de veau ou de bœuf.

Découpez le filet en rondelles pas trop fines, d'environ 3 centimètres.

Salez, poivrez et couvrez la cocotte.

Dans la cocotte mettre 1 cuillère à soupe d'huile et une cuillère à soupe de beurre et faites revenir les morceaux pendant 3 minutes à feu entre moyen et fort, afin de faire juste dorer les morceaux, en remuant sans arrêt.

Couvrez et laissez cuire pendant 25 minutes à feu doux. Vérifiez de temps en temps si le mélange ne grille pas et ajouter un peu d'eau si besoin. Dix minutes avant la fin de cuisson, ajouter le reste de la crème fraîche.

Ensuite, tartiner généreusement avec 2 à 3 cuillères à soupe de moutarde avec un couteau ou une spatule les morceaux de filet mignon et les remettre dans la cocotte avec les champignons.

Finissez la cuisson et c'est prêt...

En accompagnement, du riz, des pâtes, pommes de terre vapeur, une belle jardinière de légumes.

### Quoi Boire avec ?

Un blanc léger ou rouge léger comme un :

- Côtes du Rhône
- Beaujolais blanc
- Riesling d'Alsace
- Tokay Pinot Gris
- Bordeaux Côtes de Blaye
- Saumur Champigny rouge ou un Côtes de Ventoux
- ou encore un Chablis blanc de Bourgogne pour rester dans le thème !