



Estelle de Saint Germain

Filet mignon tomate moutarde

Ingrédients :

1 filet mignon de porc, de la moutarde forte ou à l'ancienne, 2 oignons, 2 tomates, herbes de Provence, sel et poivre

Recette : Préchauffer le four à 210°

Émincer l'oignon et tapisser le fond d'un plat allant au four. Saler et poivrer légèrement en ajoutant les herbes. Couper les tomates en rondelles et les répartir sur les oignons.

Déposer le filet sur le lit de légumes et badigeonner de moutarde le côté supérieur. Mettre au four 10 min, recouvrir d'aluminium et laisser cuire encore 10 min. Retourner le filet, badigeonner la seconde face, mettre au four 10 min, recouvrir d'aluminium et laisser cuire encore 10 min.

Servir avec une fondue d'endives