

Filet mignon en croûte de moutarde et tomates cerise confites



Facile



10 minutes



45 minutes

Pour 4 personnes

1 filet mignon de 600 g
2 cuillères à soupe de moutarde à l'ancienne
1 cuillère à soupe de fond de veau
3 gousses d'ail
250 g de tomates cerise en grappe
3 cuillères à soupe d'huile d'olive
Sel
Poivre

- 1 Dans un bol, mélanger la chapelure avec la moutarde, puis badigeonner le filet mignon avec cette préparation sur toutes les faces.
Placer le filet dans un plat creux.
Délayer le fond de veau dans 20 cl d'eau, puis verser dans le plat.
- 2 Peler les gousses d'ail, une fois coupées en deux, retirer le germe et placer dans le fond du plat.
Couvrir le plat d'une feuille d'aluminium puis enfourner 30 minutes.
- 3 Retirer l'aluminium et arroser le filet mignon avec le jus de cuisson. Poursuivre pendant 15 minutes.
- 4 Laver les tomates cerise, éponger les, dans un plat creux arroser les tomates cerise d'huile d'olive et enfourner 15 minutes.
- 5 Détailler le filet mignon en tranches et servir avec les tomates cerise. Arroser de jus de citron.

A déguster bien chaud !



Tout est bon chez Gaston !

La Boucherie de Gaston

06 13 36 92 37