

# Filet mignon de porc à la moutarde à l'ancienne

Préparation: 30 minutes - Cuisson: 35 minutes

## Ingrédients:

- 500 g de filet mignon de porc
- 1 oignon jaune
- 1 gousse d'ail
- 100 ml de vin blanc
- 80 ml de lait Juste & vendéen
- 2 c. à soupe de moutarde
- 2 c. à soupe de moutarde à l'ancienne
- 1 cube de bouillon de légumes
- 200 g de champignons de Paris
- 100 ml de crème fraîche liquide ou crème fleurette
- 2 c. à soupe de fleur de maïs
- Un demi-bouquet de persil
- Sel et poivre

## Étapes:

- 1) Coupez le filet mignon en tranches épaisses. Faites-les dorer dans une cocotte avec un peu d'huile. Retirez la viande.
- 2) Hachez l'ail et l'oignon et mettez-les dans la cocotte.
- 3) Déglacez la cocotte avec le vin blanc, le lait, la moutarde, la moutarde à l'ancienne, le cube de bouillon de légumes, le sel et le poivre.
- 4) Ajoutez la crème fleurette, la fleur de maïs et le persil frais. Laissez mijoter 5 minutes.
- 5) Ajoutez ensuite les champignons en lamelles et la viande. Faites mijoter à feu très doux pendant 30 minutes.