

Filet mignon aux girolles et crème moutardée

Version Cookeo

Pour 4 personnes :

1 filet mignon de 800 g

25 cl de vin blanc

15 cl d'eau

1 bocal de girolles

2 CS bombées de moutarde mi forte

1 CS de maïzena

10 cl de crème liquide

1 cube de bouillon de légumes

Beurre et huile d'olive



- En mode « Dorer », faire fondre un peu de beurre avec un peu d'huile d'olive.
- Placer le filet mignon dans la cuve et le faire dorer, sur toutes ses faces, pendant quelques minutes.
- Ajouter le vin blanc, l'eau, le cube de bouillon et les girolles égouttées.
- Mettre en « Cuisson rapide », pendant 15 minutes.
- Pendant ce temps, dans un bol, mélanger la maïzena diluée dans un peu d'eau, la moutarde et la crème liquide.
- A la sonnerie, verser le mélange dans la cuve et mélanger.
- Programmer le mode « Maintient au chaud » pendant 20 minutes et servir.

