

Médillons de Filet Mignon au Poivre Vert

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- FILET(S) DE PORC	800g
- COGNAC	4 cl
- POIVRES VERTS	4 c à café
- CRÈME FRAICHE	25 cl
- MOUTARDE	1 c à café
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Coupez les filets mignons en tronçons afin d'obtenir des médaillons plus ou moins identiques.
- Faites-les revenir dans du beurre chaud sur toutes les faces. Laissez cuire doucement (éventuellement à couvert) pendant 10 minutes. Salez et poivrez.
- Arrosez ensuite de Cognac et faites flamber.
- Intégrez ensuite les poivres verts et poursuivez la cuisson pendant 2 minutes.
- Ajoutez finalement la crème fraîche et la moutarde.
- Servez sans attendre.

