

Filets de Porc à la Moutarde à l'Ancienne

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 40 minutes

Ingrédients:

- | | |
|--------------------|--------------|
| - FILET(S) DE PORC | 800g |
| - MOUTARDE | à l'ancienne |
| - SEL | |
| - POIVRE | |

Recette:

- Préchauffez le four à 180°C.
- Colorez le filet de porc dans une poêle et du beurre chaud. Salez et poivrez.
- Tartinez le porc de moutarde, salez et poivrez.
- Déposez-le dans un plat à gratin huilé.
- Faites cuire au four environ 20-25 minutes

