

Filet Mignon à la Moutarde et à la Féta

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 50 minutes

Ingrédients:

- | | |
|--------------------------|---------------------|
| - FILET(S) DE PORC | 2 beaux |
| - FARINE | 2-3 c à soupe |
| - CRÈME FRAICHE | 200 ml |
| - MOUTARDE | 1 c à soupe (forte) |
| - PERSIL | |
| - FETA (FROMAGE GRECQUE) | 100g |
| - SEL | |
| - POIVRE | |

Recette:

- Coupez le filet mignon en tronçons puis roulez-les dans la farine.
- Emiettez la féta puis poivrez généreusement.
- Faites cuire les tronçons de viande dans du beurre chaud. Salez et poivrez.
- Déglacez la poêle avec la crème fraîche puis intégrez-y la moutarde.
- Saupoudrez de persil et homogénéisez.
- Servez le porc nappé de sauce à la moutarde puis répartissez par-dessus de la féta poivrée.

