PL-2195

Filet Mignon aux Flageolets, Sauce Moutarde Miel

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- Filets de Porc	*1 gros filet mignon*
- Flageolets	*400g*
- Crème Fraîche	*250 ml*
- Moutarde au Miel	*1 c à soupe*
- Ciboulette	
- Ail en Poudre	
- Sel	
- Poivre	



Recette:

- Egouttez et rincez les flageolets.
- Taillez le filet mignon en aiguillettes.
- Saisissez-les dans du beurre chaud. Salez et poivrez. Réservez sur une assiette.
- Faites revenir alors les flageolets dans la poêle. Assaisonnez d'ail, sel et poivre.
- Déglacez ensuite avec la crème fraiche puis la moutarde au miel.
- Replacez les morceaux de viande dans la sauce et laissez reprendre chaleur pendant 1 minute.
- Servez les aiguillettes de porc nappées de sauce et de flageolets.
- Saupoudrez de ciboulette.
- Dégustez …