

FILET MIGNON AU CIDRE

PRÉPARATION : 5 MIN
CUISSON : 15 MIN
POUR 4 PERSONNES

1.

Dans une grande sauteuse, faites bien revenir les mignons dans le beurre, sur tous les côtés. Salez et poivrez. Laissez cuire une dizaine de minutes.

2.

Découpez les filets mignons en tranches et dressez-les dans un plat de service. Maintenez-les au chaud.

Jetez la graisse de cuisson. Mouillez avec le cidre. Ajoutez la crème. Laissez réduire.

3.

Au moment de servir, passez cette sauce au chinois puis incorporez-y la moutarde. Nappez les tranches de filets mignons de cette sauce.

Servez accompagné de pâtes fraîches.

2 filets mignons

50 cl de ZATHINOÉ®

30 g de beurre allégé

2 cuillères à soupe

de crème à 15%

1 cuillère à café de moutarde

Sel + poivre