Filet mignon Boursin recette cookeo



Filet mignon Boursin recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

1 filet mignon

1 grosse boite de tomates pelées

1 cube de bouillon de bœuf

2 cuillères à soupe d’huile d’olive

1 cuillère à soupe de moutarde

2 cuillères à soupe de Boursin

50 ml d’eau

50 ml de vin blanc

Sel

Poivre

Préparation

Coupez votre filet mignon en tranche

Mode dorer

Versez de l’huile d’olive dans la cuve et faites revenir le filet mignon sur toutes ses faces quand l’huile est chaude.

Ajoutez les tomates pelées au bout de 2 minutes.

Ajoutez un bouillon composé de 50 ml de vin blanc,50 ml d’eau et d’un cube de bouillon de bœuf émietté.

Salez et poivrez selon votre convenance

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 20 mn

Quand la cuisson est terminée ajoutez la cuillère à soupe de moutarde.

Ajoutez les 2 cuillères à soupe de Boursin. Mélangez

Servez chaud ensuite