Filet mignon champignons recette cookeo



Ingrédients pour 4 personnes

1 filet mignon (400 g)

1 petite boite de champignons de Paris

50 ml de vin blanc

50 ml d’eau

1 cube de bouillon de bœuf

2 cuillères à soupe d’huile d’olive

2 cuillères à soupe de moutarde

2 cuillères à soupe de crème fraîche

Sel

Poivre

Préparation

Egouttez les champignons de Paris et rincez les

Mode dorer

Versez de l’huile d’olive dans la cuve et faites revenir le filet mignon quand le préchauffage est terminé pendant 1 mn.

Ajoutez les champignons de Paris

.

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

Salez et poivrez selon votre convenance

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 25 mn

Quand la cuisson est terminée coupez votre filet mignon en tranches.

Puis ajoutez 2 cuillères à soupe de moutarde et de crème fraîche dans la cuve. Redéposez les tranches de filet mignon dans la cuve et mélangez

Servez chaud ensuite