

# Filet mignon champignons recette cookeo



## Ingrédients pour 4 personnes

1 filet mignon (400 g)

1 petite boîte 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

