# Filet mignon tomates moutarde recette cookeo



Filet mignon tomates moutarde recette cookeo

195 CALORIES 4 PP 4 SP

# Ingrédients pour 4 personnes

- 1 filet mignon (400 g)
- 4 tomates
- 1 petite boite de champignons de Paris
- 50 ml de vin blanc
- 50 ml d'eau
- 2 oignons
- 1 cube de bouillon de bœuf
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 2 cuillères à soupe de moutarde

Sel

Poivre

## **Préparation**

Lavez et coupez les tomates en morceaux.

Coupez les oignons en morceaux

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. Puis ajoutez les oignons et faites dorer pendant 1 mn.

Déposez dans la cuve les tomates coupées en morceaux et laisser revenir pendant 3 à 4 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 dans la cuve. Redéposez les tranches de filet mignon dans la cuve et mélangez

