



**FERME  
DU  
CANTAL**

Difficulté : Moyenne Temps de préparation : 10 min Temps de cuisson : 20 min



## FILET MIGNON DE PORC À LA MOUTARDE ET CRÈME ET TAGLIATELLES

Une recette incontournable, gourmande et facile à préparer.

- **Le Cochon** est sélectionné par **Didier de la Ferme du Cantal**, avec soin et respect, garantissant une viande tendre et pleine de saveurs
- **Les Tagliatelles** de **Stéphane** des Pâtes Fraîches.

### LES INGRÉDIENTS



**Filet mignon**  
200g



**Crème fraîche**  
1



**Tagliatelles**  
150g



**Gousse d'ail**  
1



**Oignon**  
1



**Paprika doux**  
1 cuillère à café

### LES INGRÉDIENTS NON INCLUS



**Beurre**



**Lait**  
1 filet



**Bouillon de volaille**  
75ml



**Moutarde**  
3 cuillères à soupe



**Huile d'olive, sel et poivre**  
à votre convenance

### LES ÉTAPES

#### ÉTAPE 1

Portez une grande casserole d'eau salée à ébullition. Faites cuire les pâtes, temps indiqué sur le paquet. Egouttez et ajoutez une noix de beurre.

#### ÉTAPE 2

Coupez le filet mignon en tronçon épais de 3-4cm. Faites chauffer l'huile et le beurre dans une poêle et faites dorer les morceaux à feu moyen 3mn de chaque côté. Réservez

#### ÉTAPE 3

Dans la même poêle, faites revenir l'ail haché. Ajoutez la moutarde, et le bouillon de volaille. Mélangez Incorporez la crème, le paprika, sel et poivre Laissez mijoter.

#### ÉTAPE 4

Remettez les morceaux de filet dans la poêle. Couvrez et laissez mijoter 15mn. en remuant de temps en temps.

#### ÉTAPE 5

Servez accompagné des tagliatelles