



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