

Filets mignon de porc à la crème et à la moutarde

Note de la recette :

**Pour 4 Personne(s)**

Coût de la recette :



Niveau de difficulté :



Temps de préparation :

**20 min**

Temps de cuisson :

**15 min**

Temps de repos :

**imprimer la recette**

- 500 à 600 g de filet mignon de porc
- crème fraîche semi-épaisse ou épaisse
- 2 bonnes c. à soupe de moutarde forte
- ciboulette fraîche
- sel, poivre

Coupez le filet mignon en tranches de 2 cm d'épaisseur, salez, poivrez et faites dorer de chaque côté durant 10 min à la poêle.

Ajoutez la crème fraîche, la moutarde, le sel, le poivre, la ciboulette et laissez cuire encore quelques minutes.

Servez aussitôt.