 **Filet mignon à la moutarde de cassis**

**[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/11/Filet-mignon-%C3%A0-la-moutarde-de-Cassis-DSCN1074_30612.jpg) Pour 6 Croquants-Gourmands**

**- 2 filets mignons (1,100 kg)**  
**- 200 g d'allumettes de lardons fumés**  
**- 1 gousse d'ail**  
**- 1 grosse càs de moutarde de cassis**  
**- 200 ml de vin blanc**  
**- 200 g de crème fraîche**  
**- huile d'olive**  
**- thym**  
**- sel & poivre du moulin**

**Préchauffage du four à 200°C (Chaleur tournante)**

Dégraisser le filet mignon puis le couper en tranches épaisses.  
Les faire saisir de tous côtés dans un filet d'huile chaude.  
Disposer les tranches dans le plat.  
Faire dorer les allumettes de lardon à sec avec l'ail haché finement.  
Déposer la moutarde et bien remuer.  
Ajouter le vin blanc et le laisser réduire des ¾.  
Ajouter la crème et laisser chauffer jusqu'à ce qu'elle devienne onctueuse.  
Verser cette sauce sur la viande.  
Enfourner pour vingt minutes.

J'ai servi avec un gratin dauphinois, des champignons juste sautés avec un hachis d'ail et de persil et des haricots verts sautés avec des échalotes.