 **Filet mignon à la moutarde**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2016/12/Filet-mignon-%C3%A0-la-moutarde-DSCN7877.jpg) **Pour 8 Croquants-Gourmands**

**- 2** [**filets mignons**](http://recettes.de/filet-mignon) **de porc**  
**- 500 g de** [**champignons**](http://recettes.de/champignons) **de Paris**  
**- 4 càs de crème fraîche épaisse**  
**- 2 càs de moutarde à l'ancienne**  
**- Brindilles de thym**  
**- Huile d'olive**  
**- sel & poivre du moulin**

Dégraisser les filets si nécessaire.  
Les couper en tranches épaisses.µ  
Nettoyer les champignons et les couper en gros morceaux.  
Mettre un filet d'huile dans la sauteuse et y faire dorer les tranches de filet sr toutes les faces.   
Réserver.  
Faire [**suer**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) les champignons dans la même poêle.  
Rajouter les tranches de viande et les laisser se réchauffer pendant quelques minutes.  
Incorporer la moutarde et la crème, effeuiller quelques brindilles de thym.  
Couvrir et laisser mijoter pendant 15 minutes environ.  
Vérifier la cuisson de la viande et rectifier l'assaisonnement si nécessaire.  
La sauce doit  être onctueuse et napper la viande.  
J'ai servi dans des assiettes chaudes avec un [**écrasé de pommes de terre**](http://croquantfondantgourmand.com/ecrasee-de-pommes-de-terre-a-lhuile-dolive-et-au-parmesan/).