**Filet mignon crème au curry**

 **Pour 12 petits pâtés**

- **2 beaux filets mignons  
- 500 g de champignons de Paris  
- 2 rouleaux de pâte feuilletée pur beurre  
- 30 g de beurre  
- huile de tournesol  
- 250 g de crème fraîche liquide  
- 3 càc de moutarde à l'ancienne  
- 1 càc de curry  
- sel & poivre du moulin  
- 1 jaune d'œuf pour dorer  
  
Empreintes à tartelettes**  
**Préchauffer le four à 190°C** [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)  
Faire chauffer un filet d'huile et le beurre dans une sauteuse.  
Faire dorer les filets de tous les côtés les assaisonner et les laisser refroidir.  
Les couper en tranches épaisses et si elles sont trop hautes les recouper en 2.  
Garder les parures et les couper en petits dés.  
 Émincer les champignons et les faire sauter dans un filet d'huile d'olive jusqu'à ce que l'eau de végétation soit évaporée.  
Laisser refroidir.  
Mélanger la crème avec le curry et la moutarde.  
Découper la pâte à l'aide de 2 emporte pièces ou 2 bols (1 grand pour le fond et un plus petit pour le couvercle).  
Tapisser les empreintes avec les grandes abaisses de pâte.  
Répartir les champignons dans le fond des tartelettes.  
Arroser d'une cuillerée de crème au curry et poser deux tranches de viande sur chaque tartelette.  
Arroser d'une cuillerée de sauce.  
Couvrir avec un couvercle de pâte et bien souder tout le tour.Décorer avec les chûtes de pâte.  
Dorer au jaune d'œuf si vous le souhaitez (je ne l'ai pas fait).  
Faire cuire pendant 30 minutes.

**La sauce :  
- 1 càs de moutarde à l'ancienne**  
**- 100 g de crème**  
**- 100 ml de Noilly Prat**

Ajouter la moutarde, la crème et le Noilly dans le reste de la sauce.  
Mettre les parures de viande et porter à ébullition.  
Laisser frémir pendant une trentaine de minutes jusqu'à ce que la sauce nappe la cuillère.  
Rectifier l'assaisonnement en sel et poivre.

Au moment du service faire chauffer la crème et en napper les assiettes.  
Accompagner de quelques haricots verts.