

**Filet mignon et pommes aux herbes**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2020/04/filet-mignon-et-pommes-aux-herbes-p1230866-r.jpg) **Pour 4 à 5 Croquants-Gourmands**

**Préparation du filet mignon :   
- 1** [**filet mignon**](https://recettes.de/filet-mignon) **(≅ 750 g)**  
**- 3 càs de** [**moutarde**](https://recettes.de/moutarde)  
**- 150 ml de** [**vin blanc**](https://recettes.de/vin-blanc)  
**- 200 g de** [**crème fraîche**](https://recettes.de/creme-fraiche)  
**- 100 g d'eau**  
**- 2 càc de fond de veau déshydraté**  
**- sel & poivre du moulin**

**1 plat à four**

Dégraisser le filet mignon puis le ficeler.  
L'enduire de tous côtés avec 2 cuillerées de moutarde.  
Le déposer dans le plat à four et verser le vin blanc.  
Mélanger le fond de veau dans l'eau chaude.  
Ajouter la crème et la moutarde restante, saler, poivrer. Réserver

**Préparation des pommes de terre :  
- 1 kg de** [**pommes de terre**](https://recettes.de/pomme-de-terre)  
**- 1 gousse d'**[**ail**](https://recettes.de/ail)  
**- 1 branche de** [**romarin**](https://recettes.de/romarin)  
**- 1 branche de** [**thym**](https://recettes.de/thym) **- 2 càs d'huile d'olive**  
**- sel & poivre du moulin  
  
1 plat à four**

Éplucher, laver et sécher les pommes de terre.  
Les couper en gros quartiers et les mettre dans un saladier.  
Éplucher, dégermer et hacher finement la gousse d'ail.  
Effeuiller le thym et le romarin.  
Couper finement les aiguilles de romarin.  
Ajouter les herbes et l'huile sur les pommes de terre.  
Saler, poivrer et bien mélanger.  
Déposer les pommes de terre dans le plat à four.

**La cuisson :**

**Préchauffage du four à 190°C** [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Mettre le filet mignon dans le four chaud.  
Au bout de 10 minutes enfourner le plat de pommes de terre.  
laisser cuire pendant encore 30 minutes en retournant la viande et   
en mélangeant les pommes de terre à mi-cuisson.  
Garder les pommes de terre au chaud.  
Sortir la viande et la couper en tranches épaisses.  
Déglacer le plat avec la sauce à la moutarde préparée précédemment.  
Déposer les tranches de viande dans le plat et les recouvrir de sauce.  
Remettre le plat dans le four pendant 5 minutes.  
Servir dans des assiettes chaudes la viande nappée de sauce   
accompagnée des pommes de terre.