 **Filet mignon et légumes rôtis**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2020/08/filet-mignon-et-legumes-rotis-p1250609-r-scaled.jpg) **Pour 4 Croquants-Gourmands**

**- 1** [**filet mignon**](https://recettes.de/filet-mignon) **de porc**   
**- 1 échalote**  
**- 2 gousses d'ail**  
**- 750 g de** [**pommes de terre**](https://recettes.de/pomme-de-terre)  
**- 800 g de** [**courgettes**](https://recettes.de/courgettes)  
**- 3** [**tomates**](https://recettes.de/tomates)  
**-** [**moutarde**](https://recettes.de/moutarde) **à l'ancienne**  
**-** [**thym**](https://recettes.de/thym) **(thym citron pour moi)**  
**- huile d'olive**  
**- sel & poivre du moulin**

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

Parer le filet et le ficeler. Le tartiner sur toutes les faces de moutarde.  
Déposer le filet au-milieu de la plaque.  
Éplucher et ciseler l'échalote et l'ail dégermé.  
Éplucher les pommes de terre et les couper en morceaux.  
Laver soigneusement les courgettes et les couper en tronçons.  
Ébouillanter les tomates pour les peler. Les couper en quatre et les épépiner.  
Déposer tous les légumes dans un saladier.  
Effeuiller le thym, saler & poivrer.  
Arroser de 3 cuillerées d'huile et bien mélanger.  
Répartir les légumes autour du filet mignon.  
Enfourner pour 20 minutes.  
Retourner le rôti et mélanger les légumes.  
Enfourner pour encore 20 minutes.  
Couper la viande en tranches épaisses.  
Remuer les légumes et rectifier l'assaisonnement.  
Servir.