

Filet de porc à la moutarde de papa et Lili

Une délicieuse recette toute simple à préparer concoctée par Joco et Lili lors de ma dernière visite à Montréal.



Ingrédients

- 2 filets mignon de porc
- 200 g de moutarde de Dijon
- Fines herbes (thym, romarin, sarriette, origan...)
- Sel et poivre

Déposez les filets mignon de porc dans un plat à gratin. Préparez une moutarde aux herbes avec beaucoup d'herbes! Badigeonnez les filets d'une couche épaisse. Assaisonnez. Couvrez puis enfournez dans un four chaud à 180°C pendant 30 minutes.

Ils ont été servis avec des frites à l'ail préparées au four et du rapini (brocoli italien) cuit à la vapeur.

Mes suggestions

- [Frites au four au gingembre finement râpé](#)
- [Frites aux graines de céleri cuites au four](#)
- [Frites de courge butternut et pommes de terre assaisonnées de 4 épices](#)
- [Frites de panais et pommes de terre à la muscade](#)
- [Pommes de terre frites au four... maison!](#)
- [Potatoes aux fines herbes et à l'huile d'olive](#)



- Recettes de [viandes, volailles, gibiers, abats, charcuteries...](#)
- [Que faire avec...](#)



De la Fourchette...



... aux Papilles Estomaquées...

... Made By TitAnick



<http://www.de-la-fourchette-aux-papilles-estomaquees.fr/article-filet-de-porc-a-la-moutarde-de-papa-et-lili-66234583.html>

Par TitAnick - Publié dans : [Viandes, volailles, gibiers et charcuteries...](#) - Communauté : [Les ti-bedons gourmands](#)