

Filet mignon de porc moutarde miel

6 personnes



- 1 Filet mignon de porc
- 2 c. a s. de miel
- 2 c. a s. de moutarde
- 2 c. a s. d'huile d'olive
- 2 c. a c. d'herbes de Provence
- 3 gousses d'ail
- 1 oignon
- Sel poivre
- 1 kg de pommes de terre

Lavez et coupez les pommes de terre en 4, faites-les précuire 10 minutes à l'eau bouillante
Les égoutter et les peler (ou les épluchez avant si vous préférez)

Dans un plat à four mettez le filet mignon badigeonné de moutarde et de miel.

Disposez autour les pommes de terre, l'ail en chemise, l'oignon en lamelles. Salez, poivrez,
parsemez d'herbes de Provence et arrosez d'huile d'olives

Faites cuire au four à 200°C pendant 30 minutes en arrosant de temps en temps

Au choix

Vous pouvez ajouter un légume vert (précuit si nécessaire) par exemple, quelques bouquets
de brocoli comme ici et c'était délicieux ou encore, courgettes, etc.