

# MIGNON ET CHOUX BRUXELLES

Pour 4 personnes



*Un 1/2 filet mignon de porc.  
600 gr De choux bruxelles.  
150 cl d'eau.  
20 cl de vin blanc.  
10 cl de creme.  
1 cuillère à soupe de moutarde.  
1 cuillère à soupe d'huile d'olive.  
20 gr de beurre.  
20 cl de crème*

**Dans la cuve cuire 15 mm les choux.  
Découper en tranches de 2 cm le filet.  
Faire dorer dans l'huile et le beurre 7 mm en tournant souvent.  
Degraisser avec l'eau et le vin blanc.  
Cuire sous pression 15 mm.  
Ajouter la moutarde, la creme et melanger.  
Ajouter les choux bruxellex et maintenir aux chaud**

[Servir avec un pinot gris d'alsace.](#)