

# Filets de Chevreau au miel et moutarde à l'ancienne

4 pers

## Ingrédients

- 2 filets de Chevreau
- 2 cuillères à soupe de Miel
- 2 cuillères à soupe de moutarde à l'ancienne
- 50 g de Beurre
- Huile vierge de tournesol
- 25 cl de bouillon de volaille
- Sel
- Poivre

## Recette

1. Préchauffer le four à 180°C.
2. Dans une cocotte faire dorer les filets entiers avec un peu d'huile après les avoir assaisonnés.
3. Mélanger la moutarde et le miel pour badigeonner filets. Mettre au four 25-30 min.
4. En fin de cuisson, retirer les filets du plat
5. Les déglacer avec le bouillon de volaille. Faire réduire et monter au beurre.
6. Accompagnement : purée de pommes de terre, de céleri-rave ou des pommes sautées.