



Filet de faon en croûte de noisettes et moutarde



Temps de préparation

> 1h



Difficulté

Moyenne



Ingrédients

800 grammes de filet de faon

sel et poivre

1 noisette de beurre

3 cuillères à soupe de moutarde

3 cuillères à soupe de chapelure

3 cuillères à soupe de noisettes (moulues)

2 cuillères à soupe de persil plat (ciselé)

Méthode de préparation

- 1.** Tamponnez la viande pour la sécher et assaisonnez de sel et de poivre. Laissez fondre et bien chauffer le beurre dans une poêle. Dorez la viande et retirez-la directement de la poêle.
- 2.** Mélangez la moutarde, la chapelure, les noisettes et le persil plat. Étalez ce mélange sur la viande et disposez-la sur une lèchefrite.
- 3.** Laissez cuire pendant 20 minutes dans un four préchauffé à 180 °C. En fin de cuisson, allumez le gril.
- 4.** Retirez la viande du four, couvrez-la d'une feuille d'aluminium et laissez-la reposer pendant 15 minut
- 5.** Coupez la viande en tranches et dressez-les sur un joli plat. Servez immédiatement.