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.**