

## Filet pur de porc flambé au Cognac – Sauce estragon

Nombre de personnes : 2

Temps de préparation : 25 minutes

### **Ingrédients :**

- 400 g de filet pur de porc
- 1 dl de crème fraîche
- 200 g de champignons de Paris
- Estragon
- 5 cl de Cognac
- Sel
- Poivre
- Noix de muscade
- Ail en poudre
- Un peu de beurre

### **Recette :**

- Lavez et coupez les champignons en morceaux assez gros.
- Faites-les revenir dans une poêle beurrée. Salez et poivrez. Ajoutez un peu de noix de muscade ainsi qu'un peu d'ail en poudre. Réservez-les au chaud.
- Coupez le filet pur de porc en noisettes de  $\pm$  2cm d'épaisseur.
- Dans la même poêle, faites-les cuire pendant 4 à 5 minutes. Salez et poivrez.
- Ajoutez ensuite le Cognac et flambez le tout.
- Tout en laissant la viande dans la poêle, déglacez celle-ci avec la crème fraîche. Ajoutez-y l'estragon haché selon votre goût. Laissez alors épaissir un peu la sauce.
- Dressez la viande avec la sauce sur les assiettes accompagnée des champignons naturels.
- Servez ce plat avec des pâtes, du riz ou des pommes de terre.

### **Boisson :**

Pinot Noir – 1996 – Alsace – Cave Klipfel