

Aiguillettes de Filet Mignon Sauce Crème-Marsala

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 1heure

Ingrédients:

- Filets de Porc	1 (400g environ)
- Beurre de Cuisson	25g
- Farine	½ c à soupe
- Oignons	½
- Fond de Veau	½ c à café
- Eau	20 cl
- Marsala (Aluvio)	10 cl
- Crème Fraîche	3-4 c à soupe
- Sel	
- Poivre	

Recette:

- Emincez l'oignon.
- Faites-le revenir dans un petit caquelon avec le beurre de cuisson. Ajoutez la farine et le fond de veau. Arrosez avec l'eau tout en fouettant. Salez et poivrez.
- Terminez en ajoutant le Marsala et fouettez jusqu'à épaississement de la sauce. Intégrez la crème fraîche et réservez.
- Coupez le filet mignon de porc en aiguillettes de 2 cm d'épaisseur.
- Saisissez-les dans du beurre chaud. Salez et poivrez.
- Intégrez-les à la sauce au marsala.
- Servez les aiguillettes nappées de sauce sans attendre.

