

Filet de Porc à la Sauge et à la Bière Blanche

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- FILET(S) DE PORC	850g
- CHAMPIGNONS DE PARIS	500g
- AIL EN POUDRE	
- CRÈME FRAICHE	10 cl
- SAUGE	10 feuilles
- BIÈRE BLANCHE	35-40 cl (Brugge)
- PERSIL	
- MAIZENA	
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Nettoyez et coupez les champignons en gros dés.
- Coupez la viande en tronçons.
- Dans du beurre chaud, faites saisir la viande sur toutes les faces. Salez et poivrez.
- Arrosez avec 25 cl de bière blanche et ajoutez la sauge ciselée. Couvrez et baissez le feu. Poursuivez la cuisson 10 à 15 minutes.
- Dans une autre poêle, faites cuire les champignons dans du beurre chaud. Ajoutez l'ail puis salez et poivrez.
- Intégrez les champignons avec la viande et poursuivez la cuisson 10 minutes à feu doux.
- Pour la sauce, retirez la viande et augmentez le feu en ajoutant la crème puis un peu de liant. Rectifiez éventuellement l'assaisonnement.
- Servez le filet de porc nappé de sauce et accompagnez de pâtes ou de purée de pommes de terre.

