

Filet Mignon de Porc Sauce Saint Agur

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 40 minutes

Ingrédients:

- FILET(S) DE PORC	1 beau
- CHAMPIGNONS DE PARIS	250g
- AIL EN POUDRE	
- OIGNON(S)	½
- FARINE	½ c à soupe
- BOUILLON DE VIANDE	15 cl (1/3 de cube)
- VIN BLANC SEC	15 cl
- SAINT AGUR (FROMAGE)	3 c à soupe
- CIBOULETTE	
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Nettoyez et coupez les champignons en dés.
- Emincez finement le ½ oignon.
- Coupez le filet mignon de porc en mignonettes.
- Faites colorer la viande dans du beurre chaud. Salez et poivrez. Réservez sur une assiette.
- Placez alors l'oignon émincé dans la poêle avec un peu de matière grasse puis ajoutez les dés de champignons. Assaisonnez d'ail, sel et poivre.
- Réintégrez les mignonettes de porc avec les champignons, puis saupoudrez de farine et mélangez. Arrosez alors avec le bouillon de viande et le vin blanc. Laissez réduire 2 minutes en mélangeant.
- Intégrez ensuite le Saint-Agur et la ciboulette puis réduisez le feu.
- Laissez épaissir doucement.
- Dressez les mignonettes nappées de sauce.



Remarque:

Accompagnez de riz (idéalement du riz thaï).