

Mignonettes de Porc à la Crème, Coriandre et Pleurotes

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- MEDAILLON(S) DE PORC	800g
- LARD FUMÉ	150g
- PLEUROTE(S)	600g
- GOUSSE(S) D'AIL	1
- FOND DE VEAU	½ c à café
- FARINE	1 ½ c à soupe
- EAU	200 ml
- CRÈME FRAÎCHE	125 ml
- SAUCE AU SOJA	1 c à soupe
- CORIANDRE FRAIS	1 c à soupe ciselée
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Taillez le lard fumé en petits lardons.
- Nettoyez et déchirez les pleurotes en lamelles.
- Faites griller les médaillons de porc dans du beurre chaud. Salez et poivrez. Réservez sur une assiette.
- Ajoutez les lardons dans la poêle puis les lamelles de champignons. Assaisonnez d'ail, de sauce soja et de poivre.
- Remplacez les morceaux de porc dans la poêle.
- Saupoudrez avec le fond de veau puis la farine. Mélangez puis arrosez d'eau et de crème fraîche. Laissez épaissir.
- Saupoudrez de coriandre, rectifiez l'assaisonnement si nécessaire et couvrez 5 minutes en baissant le feu.
- Servez sur le riz ou les pâtes.

Remarque:

Accompagnez de riz ou de risonnes (pâtes grecques)