

Filet Mignon de Porc Sauce aux Cèpes et Morilles

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 30 minutes

Ingrédients:

- FILET(S) DE PORC	600 - 700g
- VIN BLANC SEC	½ verre
- OIGNON(S)	½
- MORILLES (CHAMPIGNONS)	10g lyophilisées
- BOLET(S)	10g lyophilisées (Cèpes)
- FOND DE VEAU	1 c à café
- CRÈME FRAÎCHE	150 ml
- MAÏZENA	1 c à café
- PERSIL	
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Réhydratez les champignons dans un peu d'eau chaude.
- Coupez le filet mignon en mignonettes de 2 cm d'épaisseur.
- Faites griller ces mignonettes dans un peu de beurre chaud. Salez et poivrez. Réservez sur une assiette.
- Emincez finement l'oignon et faites-le revenir dans la même poêle.
- Ajoutez les champignons essorés (conservez le jus de trempage) et légèrement coupés.
- Ajoutez le fond de veau puis déglacez avec le vin blanc. Laissez réduire 1 minute.
- Intégrez alors le jus de trempage des champignons puis la crème fraîche. Liez avec la maïzéna. Salez et poivrez.
- Lorsque la sauce est liée, réintégrez les noisettes de viande. Laissez réchauffer 1 à 2 minutes.
- Servez la viande nappée de sauce et saupoudrez de persil.



Remarque:

Accompagnez d'une salade verte.