

Médaillons de Filet Mignon, Sauce aux Morilles et au Vin Rouge

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 30 minutes

Ingédients:

- Filets de Porc	600 - 700g
- Morilles (Champignons)	15-20g lyophilisées
- Gousses d'Ail	1
- Fond de Veau	1 c à café
- Crème Fraîche	150 ml
- Vin Rouge	½ verre
- 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'ail et faites-le revenir dans la même poêle.
- Ajoutez les champignons entiers essorés (conservez le jus de trempage).
- Saupoudrez de fond de veau puis déglacez avec le vin rouge et le jus de trempage. Laissez réduire 1 minute.
- Intégrez alors la crème fraîche et laissez mijoter doucement. Salez et poivrez.
- Réintégrez enfin les noisettes de viande. Laissez réchauffer 1 à 2 minutes.
- Servez la viande nappée de sauce et saupoudrez de persil.

