

Filet Mignon de Porc au Banyuls et aux Girolles

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- | | |
|------------------|-----------------------------|
| - Filets de Porc | 1 (filet mignon) |
| - Girolles | 10-15 congelées et entières |
| - Ail en Poudre | |
| - Banyuls | 8-10 cl |
| - Crème Fraîche | 10-12 cl |
| - Sel | |
| - Poivre | |

Recette:

- Dégelez les champignons doucement au micro-onde.
- Coupez le filet mignon en tronçons.
- Faites griller ces morceaux de viande dans un peu de beurre chaud. Salez et poivrez. Réservez sur une assiette.
- Grillez alors les champignons entiers dans la même poêle. Assaisonnez d'ail, sel et poivrez.
- Déglacez avec le Banyuls puis laissez réduire 1 minute.
- Intégrez alors la crème fraîche et laissez mijoter doucement. Salez et poivrez.
- Réintégrez enfin les mignonnettes de viande. Laissez réchauffer 1 à 2 minutes.
- Servez la viande nappée de sauce et de champignons entiers.

