

Filet de Porc Grillé à la Crème d'Asperges et Champignons Grillés

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- Filets de Porc	800g
- Asperges	400g
- Crème Fraîche	150 ml
- Curry	½ c à café
- Champignons de Paris	250g
- Ail en Poudre	
- Sel	
- Poivre	

Recette:

- Taillez le filet mignon en 12 mignonnettes. Réservez au frais.
- Pelez les pointes d'asperges.
- Faites-les cuire dans de l'eau bouillante salée pendant 13-15 minutes. Egouttez.
- Réservez quelques-unes pour décorer vos assiettes.
- Coupez les autres en tronçons et placez-les dans le bol du Monsieur Cuisine avec le curry et la crème fraîche. Mixez sur turbo pendant 20 secondes. Transvasez le tout dans un petit caquelon.
- Nettoyez puis faites cuire les champignons coupés en dés. Assaisonnez d'ail puis salez et poivrez. Réservez.
- Saisissez alors les mignonnettes de porc. Salez et poivrez.
- Réchauffez la crème d'asperges doucement dans le caquelon.
- Grillez les pointes d'asperge réservées avec les champignons.
- Dressez les mignonnettes sur vos assiettes puis nappez-les de crème d'asperge et décorez avec les champignons et les pointes d'asperges grillées.

