



Filet mignon de porc aux champignons

Le filet mignon de porc est une viande délicate, tendre et savoureuse. Cuisinée avec du vin blanc, elle conserve son moelleux et sa tendresse après cuisson. Préparez rapidement et facilement notre délicieuse recette de filet de porc avec sa sauce onctueuse aux champignons qui ravira les papilles des petits comme des grands gourmands.

PRÉPARATION :  Préparation **10 min** Cuisson **30 min**

INGRÉDIENTS:

6 PERS.

800 g de filet mignon de porc

600 g de champignons de Paris frais

2 échalotes

20 cl de crème fraîche liquide

10 cl de vin blanc sec

1 c. à soupe de moutarde

1 noisette de beurre

sel, poivre

1.

Épluchez les échalotes en ôtant le germe. Hachez-les finement. Faites fondre la noisette de beurre dans une cocotte puis faites-y revenir les échalotes hachées. Ajoutez le filet mignon de porc, salez et poivrez. Faites dorer la viande sur toutes les faces pendant 5 min.

2.

Déglacez ensuite au vin blanc sec et poursuivez la cuisson du filet mignon de porc durant 20 min à feu doux. Pendant ce temps, épluchez les champignons de Paris, en ôtant la partie terreuse du pied et coupez-les en deux. Ajoutez les champignons de Paris en morceaux dans la cocotte.

3.

Incorporez la crème fraîche liquide et la moutarde puis faites cuire pendant 10 min supplémentaires. Servez le filet mignon de porc aux champignons nappé de sa sauce bien chaude.

© cuisineaz.com