Filets de porc aux champignons

RECETTES – REPAS – VIANDES

NOMBRE DE PORTION : 4-6

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MIN

TEMPS DE CUISSON : 25 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

- 2 filets de porc, coupés en morceau de 1 ½ pouce d’épaisseur
- 3 c. table de beurre
- 3 c. table d’huile
- 2 échalotes françaises, hachées finement
- 2 gousses d’ail, finement hachées
- 16 onces de champignons blancs, tranchés finement
- 1 c. table de farine
- 250 ml de vin rouge
- 250 ml de bouillon de poulet
- 60 ml de crème à cuisson 35%
- Persil au goût
- Sel et poivre

Préparation

1. *Saler et poivrer les morceaux de porc.*
2. *Dans une casserole, faire chauffer l’huile et 1 c. table de beurre à feu vif.*
3. *Faire griller les morceaux de porc pendant 3 minutes.*
4. *Les tourner et les griller encore un autre 2 minutes. Réserver.*
5. *Dans la même poêle, à feu moyen vif, faire fondre le reste du beurre.*
6. *Faire suer les échalotes pendant 2 minutes.*

7. *Ajouter l'ail et cuire 1 minute.*
8. *Ajouter les champignons et cuire jusqu'à ce qu'ils soient grillés. Approximativement 5 minutes.*
9. *Déglacer avec le vin.*
10. *Laisser réduire jusqu'à ce que le vin soit totalement évaporé.*
11. *Saupoudrer les champignons de farine.*
12. *Ajouter le bouillon et laisser réduire de moitié en prenant soin de brasser de temps à autre.*
13. *Ajouter la crème et une petite poignée de persil ciselé.*
14. *Ajuster l'assaisonnement.*
15. *Déposer le porc dans la sauce avec tout son jus.*
16. *Bien enrober les morceaux de porc et réchauffer 2-3 minutes.*
17. *Servir avec des pommes de terre grelot et des haricots sautés.*