

Recettes françaises à la viande

Filet mignon de porc aux champignons de Paris

Ingrédients 4 personnes

- 700 gr de filet mignon de porc
- 2 belles échalotes
- 300 gr de champignons de Paris
- 10 gr de beurre
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 250 ml d'eau
- 1 cuillère à café de bouillon de légumes
- 20 cl de crème fraîche
- Sel
- Poivre

Budget : €

Difficulté : facile

Préparation : 15 mn

Cuisson 20 mn

Eplucher et émincer les échalotes.

Laver les champignons de Paris à l'eau froide et les sécher.

Couper les champignons en lamelles.

Verser 1 cuillère à café de bouillon de légumes (ou un cube) dans les 250ml d'eau et mélanger.

Couper le filet mignon en tranches.

Mettre à chauffer l'huile et le beurre dans une poêle.

Déposer les tranches de filet mignon à dorer dans la graisse bien chaude.

Une fois les tranches bien dorées sur les 2 faces, retirer de la poêle et réserver.

Rajouter du beurre dans la poêle.

Verser les échalotes émincées et les champignons en lamelles dans la poêle.

Mélanger et faire revenir quelques minutes.

Verser le bouillon de légumes sur les champignons et les échalotes et prolonger la cuisson 5 mn.

Ajouter la crème fraîche, saler, poivrer et ajouter la viande réservée.

Bien mélanger et réchauffer quelques instants.

Débarrasser dans un plat et servir chaud.