

Filet mignon de porc au cidre

INGREDIENTS

Pour 4 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 15 mn

Ingrédients / pour 4 personnes

1 filet mignon de porc
d'environ 450 g
50 cl de cidre
300 g de champignons
2 échalotes
persil
200 g de crème fraîche
épaisse
1 jaune d'œuf
1 cuillère à soupe de farine
huile d'olive
sel et poivre



PROGRESSION DE LA RECETTE

Détaillez le filet mignon en tranches.

Lavez les champignons, coupez en le pied et détaillez le reste en lamelles.

Pelez et hachez les échalotes, puis faites-les revenir avec les champignons dans un peu d'huile d'olive.

Pendant ce temps, salez et poivrez les tranches de filet mignon puis passez les dans la farine.

Saisissez-les à feu vif dans un peu d'huile d'olive et laissez-les cuire 4 à 5 minutes sur chaque face.

Lorsque les champignons ont pris une jolie couleur, versez le cidre.

Assaisonnez et laissez bouillir quelques instants.

Ajoutez alors la crème fraîche et laissez épaissir doucement.

INFOS PRATIQUES Nbre de pers 4 - Temps de préparation : 15 minutes - Temps de cuisson : 15 minutes

CHOISIR LE BON VIN :

Avec des Filets mignons de porc au cidre nous vous conseillons de servir :

Un Anjou Rouge - Un Anjou - Villages Rouge. - Un Anjou - Villages - Brissac Rouge.

Un Beaujolais Rouge - Un Bourgueil Rouge.

Un Châteaumeillant Rouge - Un Cheverny Rouge.