

Filet mignon de porc aux girolles et aux noisettes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 20 mn environ

Les ingrédients pour 4 personnes :

1 beau filet mignon de porc

400 g de girolles

4 échalotes

15 cl de porto blanc

20 cl de crème liquide

50 g de noisettes entières

1/2 botte de persil plat

30 g de beurre

1 c à s d'huile de tournesol

Sel et poivre du moulin

Parer le filet mignon en enlevant les filaments nerveux avec un couteau.

Éplucher les échalotes, les couper et les émincer dans le sens de la longueur.

Nettoyer les girolles après avoir couper le pied en les frottant avec un linge humide pour enlever les impuretés ou avec une brosse à champignons. Hacher grossièrement les noisettes. Ciseler le persil.

Dans une poêle chauffer le beurre avec l'huile de tournesol et faire dorer le filet mignon sur tous les côtés à feu doux pendant 15-20 mn. Il doit rester moelleux au toucher.

Le réserver sur une assiette recouvert de papier d'aluminium.

Dans la même poêle faire revenir les échalotes avec les girolles jusqu'à évaporation de leur eau. Les retirer. Verser le porto, réduire des 3/4 et ajouter la crème liquide.

Remettre les girolles et mélanger. Saler et poivrer et cuire 2 minutes à feu doux.

Réchauffer le filet mignon dans la crème de girolles.

Servir parsemé de noisettes concassées et de persil ciselé.

Le temps de cuisson du filet mignon dépend de sa grosseur. Il faut aussi tenir compte du fait qu'on le réchauffe dans la crème, il doit rester très légèrement rosé pour être moelleux. Vous pouvez faire un peu plus de sauce car pour 4 personnes ce sera trop juste.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>