



Filet de porc aux champignons des bois et croquettes



Temps de préparation

> 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

2 filets de porc
sel et poivre
75 grammes de beurre
120 grammes de lardons fumés
4 échalotes (émincées)
2 gousses d'ail (émincées)
1 verre de vin blanc
5 décilitres de fond de volaille (en bocal)
2 décilitres de crème
500 grammes champignons des bois (mélange, épluchés et émincés)
1 bouquet de persil plat (ciselé)
croquettes

Méthode de préparation

- 1.** Séchez les filets de porc et salez et poivrez-les de chaque côté. Laissez fondre la moitié du beurre dans une poêle et faites brièvement cuire les filets de porc. Ensuite, disposez-les dans un plat et poursuivez la cuisson pendant 30 minutes dans un four préchauffé à 170 °C. Laissez-les reposer sous une feuille d'aluminium.
- 2.** Dans la même poêle, faites revenir les lardons, les échalotes et l'ail. Arrosez de vin blanc que vous laisserez réduire totalement.
- 3.** Ajoutez le fond et la crème et laissez réduire pour obtenir une sauce bien liée.
- 4.** Dans une autre poêle, faites sauter les champignons des bois et ajoutez-les à la sauce. Assaisonnez-les avec le persil plat.
- 5.** Coupez la viande en tranches et ajoutez-les à la sauce.
- 6.** Accompagnez ce plat de croquettes.