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.**