



Filet de porc aux tomates et aux champignons



Temps de préparation

> 1h



Difficulté

Moyenne



Ingrédients

2 filets de porc
sel et poivre
1 noisette de beurre
6 échalotes (épluchées)
3 brins d'aneth
3 gousses d'ail (émincées)
500 grammes de champignons (en rondelles)
500 grammes de tomates cerises (coupées en deux)
1 verre de vin blanc
fond de veau
1 bouquet de basilic
1 cuillère à soupe de maizena (facultatif)

Méthode de préparation

- 1.** Séchez les filets de porc et salez et poivrez-les généreusement. Laissez brunir le beurre dans une grande poêle. Saisissez la viande en la laissant bien dorer. Pendant la cuisson, ajoutez les échalotes et la sauge. Laissez cuire le tout à la poêle pendant un quart d'heure. Retournez la viande de temps en temps et arrosez-la des sucs de cuisson. Ajoutez l'ail. Laissez cuire 2 minutes et retirez la viande de la poêle. Enveloppez-la dans une feuille d'aluminium et laissez-la reposer pendant 10 minutes.
- 2.** Entre-temps, terminez la sauce : ajoutez les champignons à la poêle et faites-les revenir. Ajoutez les tomates cerises. Déglacez au vin blanc et laissez réduire. Versez le fond de veau et laissez réduire. Salez et poivrez. Utilisez éventuellement de la Maizena Express pour lier la sauce. Garnissez de feuilles de basilic.
- 3.** Sortez la viande du papier aluminium. Versez le jus dans la sauce.
- 4.** Coupez la viande en tranches et dressez-les sur un plat.



5. Nappez-les de sauce et servez immédiatement.