

Filets de Porc Pannés aux Pleurotes

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 40 minutes

Ingrédients:

- FILET(S) DE PORC	400 g
- OEUF(S)	1
- CHAPELURE	
- CREME FRAICHE	20 cl
- PLEUROTE(S)	250 g
- PERSIL	
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Dans une assiette à soupe, placez le chapelure, sel et poivre. Dans une autre, l'œuf battu. Passez successivement les filets de viande dans l'œuf puis dans la panure. Les placer au frigo pendant 30 minutes.
- Pendant ce temps, nettoyez les champignons et faites-les rissoler dans un peu de beurre. Salez et poivrez. Ajoutez la crème, laissez épaissir et saupoudrez de persil.
- Faites alors cuire la viande panée dans une poêle beurrée.

Remarque:

ou avec des filets de veau