

Filets de porc farcis et pleurotes

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 30 minutes

Ingrédients:

- 300 g de filet pur de porc
- 200 g de vieux Amsterdam en tranches
- Moutarde
- 2 échalotes
- 1 dl de vin rouge
- 1 dl de crème fraîche
- 250 g de pleurotes
- Un peu de beurre
- Ciboulette
- Sel
- Poivre

Recette:

- Coupez les filets de porc en éventail. Enduisez légèrement de moutarde et posez également une tranche de fromage. Refermer le filet et attachez avec du fil de cuisine.
- Faites cuire les filets dans une poêle beurrée bien chaude. Salez et poivrez.
- D'autre part, nettoyez les pleurotes et faites-les sauter dans une autre poêle bien chaude. Salez et poivrez.
- Lorsque les filets sont bien cuits, réservez-les au chaud. Dans la même poêle, faites revenir les échalotes émincées, ajoutez-y le vin rouge et laissez réduire un peu.
- Ajoutez ensuite la crème et laissez épaissir.
- Coupez les filets de porc en tranches d'un cm. Disposez les tranches et les pleurotes sur des assiettes. Nappez la viande de sauce au vin. Garnissez d'un peu de ciboulette.
- Servez avec des pommes de terre nature.

Variante:

Boisson: