

## *Mignonettes de Porc Sauce aux Girolles*

**Nombre de personnes: 2**

**Temps de préparation: 45 minutes**

### **Ingrédients:**

- FILET(S) DE PORC	1 filet mignon
- GIROLLE(S)	150g
- AIL EN POWDRE	
- FOND DE VEAU	½ c à café
- CRÈME FRAÎCHE	125 ml
- PERSIL	
- SEL	
- POIVRE	

### **Recette:**

- Nettoyez et coupez les champignons en lamelles.
- Coupez le filet mignon en tronçons : mignonettes.
- Faites-les revenir dans du beurre chaud sur toutes les faces. Salez et poivrez. Réservez sur une assiette.
- Dans la même poêle, faites revenir les champignons. Salez, poivrez, ajoutez l'ail et le fond de veau. Déglacez avec la crème fraîche puis portez à ébullition et laissez épaissir 2 minutes.
- Baissez le feu et replacez les mignonettes de porc dans la sauce aux girolles.
- Poursuivez la cuisson quelques minutes en retournant la viande de temps en temps.
- Servez les mignonettes nappées de sauce aux girolles et saupoudrez de persil.

