

Filet de porc à la crème et au pesto

Ingrédients:

2 c. à s. d'huile d'olive
2 filets de porc
2 gousses d'ail haché finement
1 oignon haché finement
1 1/4 t de crème de table de 15%
2 c. à s. de pesto
1 t de champignons tranchés
Sel et poivre

Préparation:

Dans une grande poêle, chauffer l'huile d'olive à feu moyen. Saisir les filets de porc 2 minutes de chaque côté ou jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Les mettre de côté.

Dans la même poêle, suer l'ail et l'oignon. Remettre les filets de porc entier ou coupé en médaillons pour une cuisson plus rapide. Ajouter la crème et le pesto. Laisser mijoter, toujours à feu moyen, 15 à 20 minutes ou jusqu'à ce que la viande soit tout juste rosée à l'intérieur. Après 10 minutes ajouter les champignons et poursuivre la cuisson.

Salier, poivrer et vérifier l'assaisonnement.

À table avec les soeurs Bellegarde (<http://lessoeursbellegarde.blogspot.ca/>)