

FILET DE PORC AUX CHAMPIGNONS



Préparation: 10 minutes

Cuisson: 45 minutes

Portions: 3

1 filet de porc, tranché épais

1 gousse ail

Un peu de Paprika

2 c. à soupe de beurre

1 tasse de champignons, tranchés minces

3 c. à soupe de vin blanc (et une coupe pour moi)

Sel

Poivre

1/2 c.à thé de sarriette, séchée

1 c. à soupe de farine tout-usage

1/2 tasse de consommé de boeuf

-Frotter les tranches de filets avec la gousse d'ail. Les saupoudrer de paprika et les faire brunir dans le beurre chaud à feu modéré.

-Ajouter les champignons et remuer pour bien les enrober de beurre.

-Ajouter le vin et la sarriette. Saler et poivrer au goût.

-Couvrir et laisser mijoter entre 35 et 45 minutes.

-Enlever seulement les tranches de filet. Réserver.

-Sur feu moyen, mélanger la farine et le consommé de boeuf. L'incorporer à la sauce lorsque chaud et que la farine est diluée.

-Bien remuer jusqu'à ce que la sauce soit crémeuse.

-Ajouter les tranches de filet à la sauce pour les réchauffer.

-Servir avec riz ou pommes de terre pilées.

Publier par **Le coin recettes de Jos**

(Source: Recettes du Québec par Marks)