

FILET DE PORC À LA HONGROISE



- 2 filets de porc
- 2 c. à tab de farine
- 2 c. à tab d'huile végétale
- 1 c. à tab de beurre
- 1 oignon haché
- 2 tasses de champignons coupés en tranches
- 2 c. à tab de paprika
- 1 pincée de piment de Cayenne
- 3/4 tasse de bouillon de poulet
- 2 c. à thé de jus de citron fraîchement pressé
- 1/2 c. à thé de sel
- 1/2 tasse de crème sure légère
- 3 c. à tab de persil frais, haché

-À l'aide d'un couteau bien aiguisé, couper les filets de porc en tranches de 1/4 po (5 mm) d'épaisseur. Passer les tranches de porc dans la farine et les secouer pour enlever l'excédent. Dans un poêlon à surface antiadhésive, chauffer la moitié de l'huile à feu moyen-vif. Ajouter la moitié des tranches de porc et cuire pendant environ 3 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient dorées de chaque côté. Cuire le reste du porc de la même manière dans le reste de l'huile. À l'aide d'une écumoire, retirer le porc du poêlon et le mettre dans un bol. Réserver.

-Dégraisser le poêlon. Ajouter le beurre dans le poêlon et le faire fondre à feu moyen. Ajouter l'oignon et cuire, en brassant de temps à autre, pendant environ 5 minutes ou jusqu'à ce qu'il soit doré. Ajouter les champignons et cuire, en brassant souvent, pendant environ 4 minutes ou jusqu'à ce que tout le liquide se soit évaporé. Ajouter le paprika et le piment de Cayenne et mélanger.

-Remettre le porc réservé dans le poêlon et mélanger pour bien l'enrober. Ajouter le bouillon de poulet, le jus de citron et le sel et porter à ébullition. Laisser bouillir pendant 3 minutes. Ajouter la crème sure et le persil et mélanger. Réchauffer. Servir aussitôt.

Publier par **Le coin recettes de Jos**

(Source: Coup de pouce)