

Filets de porc, sauce aux champignons

Préparation 25 min

Cuisson 30 min

Portions 6

Ingrédients

SAUCE AUX CHAMPIGNONS

- 113 g (1/4 lb) de champignons shiitakes
- 250 ml (1 tasse) de bouillon de poulet
- 2 gousses d'ail, hachées
- 250 ml (1 tasse) de lait
- 125 ml (1/2 tasse) de crème 15%
- 113 g (1/4 lb) de champignons blancs, émincés
- 30 ml (2 c. à soupe) d'huile d'olive
- 30 ml (2 c. à soupe) de farine
- Sel et poivre

PORC

- 2 filets de porc de 454 g (1 lb)
- 4 feuilles de sauge fraîche, ciselées
- 30 ml (2 c. à soupe) de beurre
- Sel et poivre

Préparation

1. Placer la grille au centre du four. Préchauffer le four à 190 °C (375 °F).

SAUCE AUX CHAMPIGNONS

2. Retirer le pied des champignons shiitakes et émincer les chapeaux. Réserver.
3. Dans une petite casserole, porter à ébullition le bouillon, l'ail et les pieds de shiitakes. Laisser réduire jusqu'à l'obtention de 60 ml (1/4 tasse) de bouillon. Passer le bouillon au tamis. Ajouter le lait et la crème. Réserver.

PORC

4. Saler et poivrer les filets de porc. Dans une grande poêle, dorer les filets et la sauge dans le beurre. Déposer les filets sur une plaque de cuisson et cuire au four environ 15 minutes. Couvrir et laisser reposer 5 minutes.
5. Entre-temps, dans la même poêle, dorer les champignons shiitake et champignons blancs dans l'huile. Saler et poivrer. Saupoudrer de farine et cuire 1 minute. Ajouter le bouillon réservé et porter à ébullition à feu moyen en remuant à la cuillère de bois. Laisser mijoter doucement de 2 à 3 minutes. Rectifier l'assaisonnement.
6. Trancher les filets de porc et napper de sauce. Accompagner de notre recette de nouilles au beurre et à la sauge.