

Filet mignon de porc façon tournedos

Pour 4 personnes :

- ✕ 1 filet mignon d'env. 750 gr
- ✕ De la ficelle de cuisine
- ✕ 1 boîte de champignons de Paris
- ✕ 200 gr de cèpes
- ✕ Du persil frais si possible
- ✕ 1 échalote
- ✕ 1 verre de vin blanc
- ✕ De la crème liquide
- ✕ sel/poivre



Commencer par ficeler votre filet de façon à découper des morceaux de 2cm d'épaisseur env. J'ai fais comme j'ai pu !



Découper ensuite vos tournedos, faire chauffer la matière grasse dans la poêle, une fois la poêle bien chaude, faites dorer les tournedos 5 min de chaque côté.

Pendant ce temps, dans une autre poêle, faire fonde l'échalote coupée en petits dés, ajouter les champignons (si vous avez des champignons surgelés, faites les déjà cuire à part), puis le persil.



Lorsque vos tournedos sont cuits, les mettre de côté au chaud si possible, j'ai une fonction "maintien au chaud" sur mon four et c'est bien pratique !

Ensuite, vous pouvez déglacer le mélange en versant le verre de vin blanc, laisser sur le feu pendant 3 à 4 minutes le temps que l'alcool s'évapore, puis ajouter la crème liquide.

Laisser la crème épaissir 2 à 3 minutes en surveillant de près.