

FILET MIGNON DE PORC POÊLÉE CHÂTAIGNES & CHAMPIGNONS



Recettes100faim.fr

Ingrédients :

- Filet mignon de porc 200g
- Champignons (frais ou surgelés) 200g
- Châtaignes (cuites en bocaux) 100g
- 1 grosse gousse d'ail
- 2 échalotes = 40g
- Fond de veau 1 càs
- Eau 50ml
- Huile végétale (tournesol ou olive) 2 càs
- Sel et poivre
- Pâtes fraîches 150g à 200g
- Herbes aromatiques au choix : persil, basilic, coriandre

Astuces :

- Remplacer le porc par des filets de poulet ou de dinde.
- Remplacer les échalotes par des oignons.

Préparation : 10 minutes | Cuisson : 20 à 30 minutes
Pour 2 personnes

1. Éplucher l'ail et les échalotes puis les émincer.
2. Égoutter les châtaignes et les couper en petits morceaux.
3. Si les champignons sont frais : les éplucher les champignons et les émincer.
4. Couper le filet mignon en tronçons de 2 cm de largeur.
5. Dans une poêle sur feu moyen : faire chauffer l'huile et faire revenir l'ail, les échalotes et les champignons environ 10 minutes.
6. Au dernier moment : ajouter les châtaignes, le sel, le poivre, le fond de veau et l'eau. Laisser réduire 5 minutes sur feu moyen/fort et retirer la poêlée du feu.
7. Dans la poêle, ajouter de l'huile si besoin et faire cuire les morceaux de porc des deux côtés.
8. Faire cuire les pâtes fraîches dans l'eau bouillante (le temps de cuisson est indiqué sur le paquet) et les égoutter.
9. Mélanger tous les ingrédients, parsemer d'herbes aromatiques finement ciselées et servir.



@Recettes100faim.fr