Porc

Filet mignon au cidre et aux cèpes

1h10	20 min	50 min	0	270
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

- 450 g **Filet(s) mignon de porc**
- 500 ml **Cidre brut**
- 250 g **Cèpe**
- 1 **Oignon(s)**
- 5 **Gousse(s) d'ail**
- 2 c. à soupe **Crème fraîche épaisse**
- 20 g **Beurre**
- 1 branche(s) **Thym**
- 1 **Sel**
- 1 c. à café **Poivre noir**

Étape 1

Préparation des cèpes

1. Brosser les cèpes, retirer les pieds terreux et la mousse sous les chapeaux. Couper la chair en petits dés.
2. Si l'on opte pour des cèpes séchés, passer directement à l'étape suivante.

Étape 2

Cuisson du filet mignon

1. Eplucher l'oignon et l'émincer finement.
2. Eplucher les gousses d'ail, retirer le germe et les hacher finement
3. Faire fondre le beurre dans une cocotte, ajouter l'oignon et le laisser blondir à feu moyen.
4. Ajouter le filet mignon, les cèpes frais et le thym. Augmenter le feu et faire griller pendant 3 à 4 minutes.
5. Verser le cidre sur la viande. Ajouter l'ail (ainsi que les cèpes séchés si l'on n'utilise pas des frais) et porter à ébullition. Aux premiers bouillons, couvrir et baisser le feu.
6. Laisser mijoter pendant 40 minutes à feu très doux. Retourner le filet mignon de temps en temps.

7 Ajouter le sel et le poivre en fin de cuisson.

Étape 3

Préparation de la sauce et dressage

1 Mettre la crème fraîche dans la sauce au cidre, mélanger et poursuivre la cuisson à feu doux 1 minute à compter de la reprise d'ébullition.

2 Couper le filet mignon en tranches et servir avec la sauce bien chaude.