



Porc

Porc mariné au café



2h25 **10 min** **15 min** **2h** **306**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation de la marinade

- 1 Détailler le filet mignon en tranches à l'aide d'un couteau de chef.
- 2 Disposer les tranches dans un plat, verser le café froid, saler et poivrer.
- 3 Couvrir le plat de film alimentaire. Placer au réfrigérateur pendant 2 heures minimum.

Étape 2

Cuisson du porc

- 1 Faire chauffer le beurre dans une poêle.
- 2 Retirer la viande de la marinade, la faire cuire sur les deux faces pendant environ 10 minutes selon la taille des morceaux.
- 3 Retirer la viande de la poêle à l'aide de pinces de cuisine, la réserver au chaud dans un plat creux.

Étape 3

Préparation et cuisson des champignons

- 1 Enlever la terre des champignons à l'aide d'une brosse à

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la viande et la sauce

600 g **Filet(s) mignon de porc**
30 cl **Expresso**
10 g **Beurre**
6 c. à soupe **Crème liquide (fleurette)**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Ingrédients pour la garniture

300 g **Champignon(s) de Paris**
10 g **Beurre**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Ingrédients pour le dressage

2 branche(s) **Cerfeuil**

champignon.

- 2** Couper le bout terreux des champignons, les détailler en lamelles à l'aide d'un couteau éminceur.
- 3** Faire mousser le beurre dans la même poêle, faire dorer les lamelles de champignon sur feu vif. Saler et poivrer.
- 4** Ôter de la poêle et réserver au chaud dans un plat creux avec la viande.

Étape 4

Elaboration de la sauce

- 1** Verser la marinade dans la poêle.
- 2** Ajouter la crème et mélanger vivement à l'aide d'un fouet.
- 3** Goûter puis rectifier l'assaisonnement en sel et en poivre si nécessaire.

Étape 5

Dressage

- 1** Disposer la viande et les champignons dans des assiettes.
- 2** Napper de sauce à l'aide d'une cuillère à soupe.
- 3** Effeuilier le cerfeuil puis en parsemer le plat. Servir de suite.