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. Effeuiller le cerfeuil puis en parsemer le plat. Servir de suite.