

Filet mignon de porc à la crème d'amandes

Les ingrédients pour 4 personnes :

700 g de filet mignon de porc
200 g de champignons de Paris
40 g de poudre d'amandes
4 gouttes d'arôme d'amande amère
15 cl de vin blanc sec
1 grosse échalote
2 branches de thym frais
2 c à c de fond de veau déshydraté
15 cl de crème liquide entière (j'ai mis de la 15 %)
40 g de beurre
Huile d'olive, sel et poivre

Faire fondre dans une cocotte 20 g de beurre avec un filet d'huile d'olive et faire dorer le filet mignon sur toutes ses faces. Réduire le feu, ajouter l'échalote hachée et continuer la cuisson jusqu'à ce qu'elle devienne translucide. Mouiller alors avec le vin blanc, ajouter le thym, assaisonner et faire bouillir. Couvrir la cocotte et cuire environ 20 mn à feu doux.

Nettoyer les champignons, les émincer et les faire sauter à la poêle dans le reste du beurre jusqu'à ce qu'ils rendent leur eau de végétation. Retirer le thym de la cocotte et mettre le fond de veau, la crème liquide, la poudre d'amandes, les champignons et leur jus. Porter doucement à ébullition et laisser frémir 5 mn environ pour épaissir la sauce. Ajouter l'arôme d'amande amère et mélanger. Pour le service couper le filet mignon en médaillons réguliers, et napper de sauce. Servir avec des tagliatelles fraîches.

Péché de gourmandise
<http://pechedegourmand.canalblog.com>