



TRANSGOURMET



**FILET MIGNON DE PORC**

SAUCE MORILLES,

POÊLÉE DE CHAMPIGNONS

**LE PLAT  
DU JOUR**

À MOINS DE **4€<sup>50</sup>** \*





Filet mignon de porc (237313)



Huile de tournesol  
Transgourmet (300004)



Piment d'Espelette  
(203337)

## Les ingrédients\* (Pour 10 personnes) :

### Les éléments principaux

- Filet mignon de porc (237313) 2 kg
- Huile de tournesol (300004) 2 cl
- Piment d'Espelette (203337)

### Garniture

- Mélange de champignons (300628) 2 kg
- Ail (287508) 2 gousses
- Persil (300762) 20 g
- Cerfeuil (335414) 20 g
- Beurre demi sel (300781) 80 g

### Sauce

- Échalotes (300761) 70 g
- Blancs de poireaux (300185) 70 g
- Beurre demi sel (300781) 35 g
- Crème excellence nature 35% (800079) 30 cl
- Morilles sèches (300237) 10 g
- Vin jaune 15 cl
- Sel (300766)
- Poivre (300519)

## FILET MIGNON DE PORC SAUCE MORILLES, POËLÉE DE CHAMPIGNONS

### Préparation :

Ficeler les filets mignons afin d'obtenir de beaux morceaux réguliers et les assaisonner de sel, de poivre et de piment d'Espelette.

Saisir les filets mignons à feu vif à l'huile de tournesol, puis les cuire 3 min de chaque côté. Finir la cuisson avec un beurre moussant en arrosant le porc.

Dans une poêle fumante, faire sauter les champignons égouttés une première fois très rapidement et les débarrasser. Faire sauter une deuxième fois les champignons dans un beurre noisette, ajouter les herbes et l'ail aux champignons. Laisser égoutter et récupérer le jus recraché par les champignons pour la sauce.

Faire suer les échalotes et les blancs de poireaux émincés avec le beurre, ajouter les morilles et mouiller au vin jaune. Laisser réduire aux 3/4, ajouter le jus des champignons et la crème. Réduire de moitié, mixer.

Dresser

## DU PLAT DU JOUR À LA CARTE...

Faire sécher des morilles fraîches ou surgelées et les mélanger à une purée de pommes de terre. Étaler la purée entre 2 plaques et sécher au four 2 h à 80°C pour obtenir des chips de morilles.



TEMPS DE PRÉPARATION  
35 MIN



TEMPS DE CUISSON  
40 MIN



TRANSGOURMET