

Médailлон de porc et son gratin de champignon

CUISIMAGES

Réf :
3206

Type :
Porc

Préparation :
15 min
Repos:

Cuisson :
25 min

Coût :


Difficulté :
  

Origine :




Ingrédients pour 4 personnes

- 1 filet mignon de porc
- 400 g de champignons de Paris
- 60 g de beurre
- 1 cuillère à soupe de farine
- 300 ml de lait
- 2 cuillères à soupe d'huile
- 1/2 cuillère à café « 4 épices »
- 1 citron
- 1 cuillère à soupe de fond de veau
- Sel et poivre



Passez rapidement les champignons sous l'eau et coupez les pieds.
Coupez les en lamelles et déposez les dans une sauteuse avec 25 g de beurre et l'huile.

Couvrez et laissez cuire 6/8 min sur feu moyen.



Préparez la béchamel :

Dans une casserole, faites fondre 25 g de beurre, ajoutez la farine, mélangez à l'aide d'une spatule en bois.

Après épaississement, ajoutez le lait doucement tout en continuant à mélanger.



Salez, poivrez, ajoutez les 4 épices et le jus d'1/2 citron.

Allumez le grill du four.

Mettez les champignons dans un plat à gratin et versez la béchamel dessus (gardez le jus de cuisson des champignons) Enfourez 8 min au 1/3 du four.



Coupez la viande en médaillons d'1,5 cm d'épaisseur et faites les dorer dans la sauteuse avec le jus de cuisson des champignons et le reste de beurre.

Faites cuire 3 à 4 min de chaque côté sur feu moyen.



Retirer la viande et maintenez la au chaud.

Préparez la sauce :

Versez le fond de veau dilué dans 200 ml d'eau dans la sauteuse et faites diminuer de moitié sur feu fort.



Conseils

Couvrez les plats de papier aluminium pour les maintenir au chaud.
Servez avec une salade verte.

Variante Vin

Côte Rôtie