

## Filet mignon de porc façon blanquette WW



Pour 6 pers / 6 PP

Pour une portion de 290 gr

- 2 beaux filets mignons / 900 gr ici
- 1 cc d'huile d'olive
- 500 gr de carottes
- 1 boîte de champignons de Paris entiers
- 100 gr de crème épaisse à 15 % de MG
- 1/2 oignon
- sel, poivre

- thym

Commencer par éplucher les carottes et les couper en fines rondelles, réserver.

Dans une cocotte faire chauffer l'huile et y faire dorer les filets mignons coupés en fines tranches. Une fois la viande bien dorée, rajouter les carottes, l'oignon émincé, le sel, le poivre et le thym.

Bien mélanger.

Couvrir d'eau et faire mijoter à feu très doux pendant 45 min en remuant régulièrement.

A la fin de la cuisson rajouter les champignons et la crème fraîche, mélanger et faire mijoter à nouveau 15 min.

Déguster.