



Filet mignon de porc au fromage blanc et aux champignons

LA CUISINE DE BOOMY

Pour 4 pers / 6 spl ou 7 pp par pers pour 150 gr de viande

- 1 beau filet mignon ou 2 petits
- 1 échalote
- 2 tomates coupées en dés
- 150 ml de vin blanc
- 500 gr de champignons de Paris frais émincés
- 200 ml d'eau
- 200 gr de fromage blanc à 20% de mg
- 1 bouquet garni
- Fleur de sel
- Poivre
- 1 cs de sauceline

Couper le filet mignon en morceaux et le faire dorer sur une feuille de cuisson avec l'échalote ciselée pendant 5 minutes.

Une fois la viande bien dorée rajouter les tomates coupées en dés et les champignons émincés.

Verser le vin blanc et l'eau.

Assaisonner de fleur de sel et de poivre puis ajouter le bouquet garni.

Couvrir et faire cuire 10 min à feu doux.

Au bout de ce temps rajouter le fromage blanc et la sauceline et faire épaissir 5 min à découvert.