La recette de Geneviève

Recette pour 4 personnes

Filet mignon aux girolles

1 Ingrédients :

1 filet mignon de porc, environ 600 g ; 200 g de girolles (surgelées), 2 échalotes ; 4 brins de thym ; 2 feuilles de laurier ; 15 cl de crème fraîche fleurette ; 25 g de beurre ; 5 cl de cognac ; 15 cl d'eau ; 1 cuillère à soupe d'huile de tournesol ; 2 cuillères à café de moutarde douce ; sel et poivre ; 2 tiges de persil.

2 Opérations :

- Peler et émincer les échalotes.
- Découper le filet mignon en tranches ; les saler et poivrer.
- Dans la cocotte, faire chauffer l'huile et le beurre. Dorer les tranches pendant 10 minutes. Réserver dans un plat enveloppé d'une feuille de papier aluminium.
- Dans une casserole d'eau bouillante légèrement salée, blanchir les girolles surgelées, compter 30 secondes à partir du frémissement. Égoutter.
- Dans la cocotte non rincée, faire suer les échalotes pendant 5 minutes, ajouter ensuite les girolles, sel, poivre et continuer la cuisson 5 minutes.
- Verser le cognac, l'eau et ajouter le thym et le laurier.
- Cuire à feu vif, cocotte fermée.
- Retirer les herbes aromatiques, verser la crème fraîche.
- Faire bouillir 5 minutes sans couvrir pour épaissir la sauce.
- Réduire le feu au minimum et incorporer la moutarde.
- Ajouter les tranches de filet mignon avec leur jus
- Réchauffer 5 minutes à feu très doux.
- Dresser et parsemer de persil ciselé. Servir.