



Recette catalane pour ce vin:
Boles de picolat

Filet mignon de porc aux champignons

Pour 6 personnes
Préparation: 25 mn Cuisson: 30 mn



Nous recommandons pour cette recette
Le Côtes du Roussillon Cuvée "Ivresse des sens"

INGRÉDIENTS

- 800 g de filet mignon de porc
- 1 botte de petites carottes
- 400 g de champignons mélangés (cèpes, champignons de Paris, girolles, chanterelles, pleurottes)
- 1 échalote
- 1 c. à s. de persil haché
- 400 g de riz sauvage
- 10 cl de vin blanc sec
- 4 feuilles de laurier
- 20 cl de crème liquide
- 30 g de beurre
- sel, poivre

PRÉPARATION

1. Peler les carottes et les laver.
2. Nettoyez les champignons, les passer sous un filet d'eau et couper les plus gros en morceaux.
3. Peler et hacher l'échalote finement.

4. Assaisonner le filet mignon de chaque côté et le faire colorer dans une sauteuse dans 10 g de beurre chaud quelques minutes.
5. Baisser ensuite le feu, ajouter les carottes et le vin blanc et laisser cuire 20 mn en remuant souvent.
6. Cuire le riz à l'eau bouillante salée.
7. Faire rissoler les champignons avec l'échalote dans une poêle dans le reste du beurre, saler et poivrer.
8. Réserver la viande cuite sous un papier d'aluminium. Verser la crème dans le fond de cuisson et faire bouillir 5 mn, rectifier l'assaisonnement.
9. Servir la viande tranchée avec le riz, les champignons et un cordon de sauce aux carottes. Saupoudrer de persil haché.

"Bon Profit, Salut!"

-Bon appétit et santé !

Domaine Sol-Payré

F-66200 Elne

domaine@sol-payre.com

www.sol-payre.com