

**Mignon de porc au cidre**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2018/02/mignon-de-porc-au-cidre-p1080016-r.jpg) **Pour 3 à 4 Croquants-Gourmands**

**- 800 g de** [**filet mignon**](https://recettes.de/filet-mignon) **de porc**  
**- 2 échalotes**  
**- 300 g de** [**champignons**](https://recettes.de/champignons)  
**- 1 gousse d'ail  
- 1 càs de persil ciselé**  
**- 400 ml de** [**cidre**](https://recettes.de/cidre)  
**- 1 brindille de romarin**  
**- une quinzaine de** [**châtaignes**](https://recettes.de/chataigne) **au naturel**  
**- 100 ml de crème**  
**- Huile d'olive**  
**- sel & poivre du moulin**  
**- 200 g de pâtes  
- 1 noix de beurre**

Dégraisser le filet mignon si besoin et le couper en tranches épaisses.  
Éplucher les échalotes et l'ail et les émincer finement.  
Nettoyer les champignons et les recouper s'ils sont trop gros.  
Faire [**suer**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) les échalotes dans une poêle avec une cuillerée d'huile.  
Ajouter les champignons et l'ail et laisser revenir en remuant jusqu'à ce que l'eau de végétation soit évaporée.  
Ajouter le persil, saler et poivrer. Réserver.  
Rajouter une cuillerée d'huile dans la poêle et y faire dorer les médaillons de porc de tous côtés.  
Les retirer de la poêle.  
Verser le cidre et déglacer la poêle à feu vif.  
Rajouter la viande et une brindille de romarin.  
Laisser cuire pendant une vingtaine de minutes jusqu'à ce que le cidre soit pratiquement tout évaporé.  
Ajouter les châtaignes et les laisser se réchauffer pendant quelques minutes.  
En même temps, faire cuire les pâtes "[**al dente**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/)", les égoutter et les assaisonner avec une noix de beurre.  
Faire réchauffer les champignons.  
Disposer dans des assiettes chaudes la viande, les châtaignes, les champignons et les pâtes.  
Mettre la crème dans la poêle et bien remuer pour avoir une sauce courte qui viendra napper la viande.  
Servir immédiatement.