

**Filet mignon de porc aux champignons**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2018/10/filet-mignon-de-porc-aux-champignons-p1130607-r.jpg) **Pour 6 Croquants-Gourmands**

**- 800 g de** [**filet mignon**](https://recettes.de/filet-mignon) **de porc**  
**- 2 échalotes**  
**- 100 ml de vin blanc**  
**- 600 g de** [**champignons de Paris**](https://recettes.de/champignons)  
**- 1 càs de** [**moutarde**](https://recettes.de/moutarde)  
**- 200 g de crème fraîche**  
**- sel & poivre du moulin  
- huile d'olive**

Éplucher et hacher finement les échalotes.  
Dégraisser les filets mignons et les ficeler.  
Les faire dorer dans une cuillerée d'huile chaude sur toutes les faces et réserver.  
Faire suer les échalotes dans la même poêle.  
Déglacer au vin blanc et le laisser réduire aux ¾.  
Déposer les filets mignons, saler & poivrer, couvrir et laisser mijoter pendant 20 minutes  
en retournant la viande à mi-cuisson.  
Pendant ce temps, nettoyer les champignons et les couper en 2 ou en 4 suivant leur taille.  
Réserver la viande après avoir retiré les ficelles.  
Ajouter les champignons dans la sauteuse et bien remuer sur feu vif, pour laisser s'évaporer l'eau de végétation.  
Ajouter la moutarde et la crème et donner un bouillon. Rectifier l'assaisonnement.  
Déposer la viande et laisser cuire encore une dizaine de minutes.  
Retirer les filets mignons pour les couper en tranches.  
Pendant ce temps, laisser un peu réduire la sauce sur feu vif, pour qu'elle [**nappe la cuillère**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/).  
Poser les filets tranchés en les gardant bien serrés.  
Un moment avant le repas, réchauffer à feu doux, Dresser sur un plat chaud.