

Filets de Porc au vin rouge

- 1/2 t. de beurre
- 4 c. à s. d'huile d'olive
- 3 lb. (1.360 kg) de filet de porc
- 2 oignons hachés
- 1 c. à t. de sel
- 1 c. à t. de poivre gris
- 1 1/2 t. de vin rouge
- 10 oz. de champignons émincés
- 2 c. à s. farine
- 1 1/2 (375 ml) de crème fraîche 35%

10/10

1. Chauffer le four à 180°C / 350°F
2. Dans une grande poêle, faites fondre la moitié du beurre avec l'huile sur feu modéré. Quand la mousse disparaît, ajouter les tranches de porc et faites cuire 1 à 2 minutes de chaque côté. Retirer les tranches et réserver dans une grande cocotte.
3. Mettez les oignons dans la poêle et, en tournant de temps en temps, cuire 5 à 7 minutes. Transférer les oignons dans la cocotte en les disposants sur la viande. Saupoudrer de sel et de poivre et arroser de vin.
4. Mettre la cocotte au four et cuire pendant 1 h 30.
5. Dans le reste du beurre, faire revenir les champignons puis, 15 minutes avant la fin de la cuisson de la viande, les rajouter à la préparation. Finir la cuisson.
6. Sortir du four, enlever la viande, les oignons et les champignons. Garder le bouillon seul. Mélanger à l'aide d'un fouet, la crème et la farine au jus de cuisson. Une fois l'obtention de la crème, remettre tous les ingrédients dans la cocotte.