

# metro



## Filet de porc rôti sauce aux champignons

Évaluer cette recette ★ ★ ★ ☆ ☆ 2 Votes

6 PORTIONS | 0:10 PRÉPARATION | 0:30 CUISSON | 0:40 TEMPS TOTAL

### Ingrédients

30 ml Huile végétale, divisée  
(2 c. à soupe)

2 Filets de porc (environ 340 g chacun), parés

2 mL Sel et poivre frais moulu  
(1/2 c. à thé)

500 ml Creminis ou champignons de Paris, tranchés  
(2 tasses)

125 ml Oignon, coupé en dés  
(1/2 tasse)

1 Gousse d'ail, émincée

2 ml Feuilles de thym séchées  
(1/2 c. à thé)

### Préparation

Préchauffer le four à 400 °F (200 °C).

Faire chauffer la moitié de l'huile dans une grande poêle antiadhésive à feu moyen-vif.

Saler et poivrer le porc de tous les côtés.

Faire cuire le porc de 5 à 7 minutes ou jusqu'à ce qu'il soit bruni de tous les côtés.

Transférer sur une tôle tapissée de papier d'aluminium.

Faire cuire au four de 15 à 18 minutes ou jusqu'à ce que la température interne atteigne 160 °F (71 °C).

Couvrir lâchement de papier d'aluminium.

Laisser reposer de 10 à 15 minutes avant de trancher.

Entre-temps, faire chauffer le reste de l'huile dans la même poêle à feu moyen-vif.

Ajouter les champignons, l'oignon, l'ail et le thym.

Faire cuire, en remuant de temps en temps, de 5 à 7 minutes ou jusqu'à ce que les champignons soient bien dorés.

Incorporer le vinaigre de cidre.

**45 ml**  
**(3 c. à**  
**soupe)** Vinaigre de cidre

---

**284 ml** Soupe condensée crème de champignons  
Campbell's

---

**175 ml** Bouillon de poulet prêt à utiliser Campbell's  
**(3/4 tasse)**

---

**15 ml** Ciboulette fraîche, hache  
**(1 c. à**  
**soupe)**

---

Réduire la chaleur à feu moyen-doux.

Incorporer la soupe et le bouillon; faire frémir.

Faire cuire de 3 à 5 minutes ou jusqu'à ce que la sauce ait épaissi.

Incorporer la ciboulette.

Trancher le porc et servir nappé de sauce aux champignons.

Conseil Servez le porc avec un mélange de légumes cuits à la vapeur, un plat d'accompagnement facile.

Source : Campbell

---

## Accords vins et mets



### Fruité et léger

Ces vins légers se reconnaissent à leurs arômes simples de fruits, leur sensation de fraîcheur et leur structure peu imposante. Ils doivent être consommés dans leur jeunesse.

© Société des alcools du Québec, 2007

---

## Accords bières et mets



### Franche et houblonnée

Appréciée pour son amertume. Un goût léger à moyen, houblonné, avec une amertume prononcée.

---

## Mentions légales

**Metro Richelieu inc.**, ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.

---