

Filet mignon de porc à l'Instant Pot avec sauce crémeuse aux champignons

Modifié après essai le 7 janvier 2019 par Katerine Boutet

[Impression](#) [liste de courses](#)

Temps de préparation 10 min Temps de cuisson 10min Pour 8 personnes



Ingrédients

- 2 filets de porc
- 2 cuillères à thé de sel d'ail
- 1 cuillère à thé de poivre
- 2 cuillères à thé de paprika fumé
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 3 cuillères à soupe de beurre
- 3 tasses de champignons portobello tranchés
- 2/3 tasse de sherry
- 1 conserve de crème de champignons
- 1/2 tasse de crème sure
- 1 cuillères à soupe de fécule de maïs (facultatif)

Instructions

Sécher soigneusement les filets de porc, puis assaisonner de sel d'ail, de poivre et de paprika fumé. Frotter les épices uniformément sur le porc, et les couper en deux (afin qu'ils 'fissent' dans le pot).

Chauffer le IP sur SAUTE. Versez l'huile d'olive dans la casserole quand il est chaud(indique HOT). Ajouter les morceaux de porc dans le pot et les faire dorer de tous les côtés. Retirer du pot et mettre de côté.

Ajoutez le beurre à la cuve. Une fois fondu, faire sauter les champignons jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Versez le sherry pour déglacer le pot. **IMPORTANT** : Grattez les morceaux dorés du fond (afin d'éviter un BURN).

Disposer le porc sur les champignons en une couche uniforme, puis parsemer de cuillerée de crème de champignons. Réglez le Instantpot à pression élevée (MANUAL/Pressure COOK) pendant 5 minutes. Puis libérer naturellement (NR) pendant 5 minutes.

Lorsque la goupille est tombée, ouvrez le couvercle. Retirer le porc et mettre de côté. Remettez le pot à SAUTE. Faites mijoter la sauce jusqu'à épaississement. Si vous le souhaitez, vous pouvez fouetter 1/2 tasse de crème sure et 1 cuillères à soupe de fécule de maïs pour faciliter l'épaississement mais moi c'était parfait ainsi.

Trancher le porc et servir avec la sauce aux champignons.