Ragoût de champignons avec filet mignon

Champignons de Paris, shiitakés et pleurotes se côtoient dans ce ragoût à la crème et aux lardons. Un régal avec un filet mignon de porc cuit au four.

Préparation : 15 minutes ; Pochage : 20 minutes

Ingrédients

Plat principal

Pour 4 personnes

1	filet mignon de porc
	sel
	poivre noir
2 cs	d'huile de colza
200 g	de champignons de Paris blancs
100 g	de champignons shiitaké
100 g	de pleurotes
60 g	de lardons
1	gousse d'ail
1 dl	de bouillon de légumes
180 g	de demi-crème pour sauces
2 brins	de thym

1. **Pour commencer**

- Préchauffer le four à 120 °C, chaleur de voûte et de sole.
- Saler et poivrer la viande.
- La saisir de toutes parts 5 min dans l'huile puis la transférer sur une plaque.
- Glisser au four et faire cuire env. 20 min jusqu'à une température à cœur de 60 °C.

2. **Ensuite**

- Parer les champignons et les tailler grossièrement.
- Faire croustiller les lardons dans une poêle puis presser l'ail par-dessus.
- Ajouter les champignons et faire revenir 2-3 min.
- En prélever la moitié et réserver au chaud.
- Mouiller le reste avec le bouillon puis incorporer la crème.
- Effeuiller le thym, l'ajouter et faire mijoter la sauce env. 5 min à feu doux.
- Assaisonner de sel et de poivre.
- Couper le filet mignon en tranches épaisses et le dresser avec la sauce.
- Parsemer de champignons réservés.
- Idéal avec du riz créole.

Les p'tits trucs

- … pas de p’tit truc !