



Recette n° 2

MEDAILLONS DE PORC À LA CRÈME ET AUX PLEUROTÉS

4 médaillons de porc (1 à 2 cm d'épaisseur),
500 gr de pleurotes,
1 dl de crème,
2 échalotes,
1 verre de vin blanc sec,
100 gr de beurre,
sel et poivre.

- Cuisez les médaillons à la poêle dans la moitié du beurre.
- Assaisonnez: sel et poivre au moulin.
- Quand les médaillons sont cuits, enlevez-les de la poêle et mettez-y les échalotes hachées et les pleurotes.
- Laissez cuire 10 min à feu doux.
- Déglacez au vin blanc et ajoutez la crème.
- Prolongez la cuisson 2 ou 3 min.
- Rectifiez l'assaisonnement et terminez la sauce au beurre