

Médailles de porc flambés au Cognac, fricassée de champignons frais et linguine |

Recette pour 4 personnes



Description

Médailles de filet de porc poêlés puis flambés au Cognac, sauce crème avec une poêlée de champignons de Paris, accompagnés de linguine.

L'astuce du chef

Utilisez une variété de champignons frais pour cette recette : shiitake, portobello, pleurote...

Ingrédients

Pour les médaillons de porc, fricassée de champignons frais

- 500 Gr Filet de porc
- 200 Gr Champignon
- 1 Gousse(s) Ail
- 100 Gr Échalote
- 2 Branche(s) Thym
- 60 Ml Cognac
- 200 Ml Crème 35% à cuisson

- Huile végétale

Pour les linguine

- 300 Gr Linguine
- 4 Branche(s) Persil

- Huile végétale

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre **four** à **400 F°**

Mise en place

Ciselez l'échalote. Hachez le thym. Hachez le persil. Coupez les champignons en lamelles. Hachez l'ail. Coupez le filet de porc en médaillons de 2 cm d'épaisseur.

Préparation des linguine

Dans un grand volume d'eau bouillante salée, cuire les linguine 7 minutes. Égouttez, ajoutez de l'huile d'olive, salez et poivrez.

Préparation des médaillons de filets de porc

Assaisonnez les médaillons de porc de sel et de poivre des deux côtés. Dans une poêle, versez un filet d'huile de canola et faites-les saisir à feu vif, 2 minutes de chaque côté. Déposez sur une plaque. Dans la même poêle, ajoutez les champignons et faites-les revenir à feu vif. Ajoutez une pincée de sel et une pincée de poivre. Incorporez l'ail haché, l'échalote et le thym frais. Remettez les médaillons de porc dans la poêle, versez le cognac et flambez. Ajoutez la crème et laissez mijoter à feu doux 6-8 minutes. Rectifiez l'assaisonnement de sel et de poivre.

Dressage

Dressez les linguine au centre de l'assiette et posez vos médaillons de porc autour. Nappez le tout de sauce aux champignons et décorez de feuilles de persil.

Bon appétit!