

## PORC AUX CHAMPIGNONS



**Préparation : 20 min**



**Temps de cuisson : 1 h 15 min**

### **Ingrédients pour 4 personnes :**

- 500g de rôti (ou de filet mignon) de porc
- 500g de champignons de Paris
- 2 oignons
- 3 échalotes
- 2 clous de girofle
- 25 cl de crème fraîche liquide
- 2 feuilles de laurier
- 1 petit bouquet de persil
- Huile d'olive
- sel & poivre



### **Préparation :**

- Nettoyez les champignons, épluchez oignons et les échalotes. Emincez ces ingrédients.
- Coupez le rôti ou les filets mignons en gros tronçons.
- Dans une cocotte, faites chauffer un peu d'huile d'olive, y faire revenir la viande sur toutes ses faces. Salez, poivrez.
- Ajoutez les champignons, le laurier et les clous de girofle. Mélangez.
- Ajoutez les oignons et les échalotes.
- Couvrir et laissez cuire pendant 1 heure sur feu doux.
- Versez la crème fraîche dans la cocotte et remuez jusqu'à épaississement de la sauce.
- Salez, poivrez et parsemez de persil frais ciselé.