
Déroulé de filet de porc aux champignons et parmesan

Ingrédients

4 portions

- 600 g filet de porc
- 2 c. à table beurre
- 2 échalotes grises hachées
- 2 gousses ail hachées
- 200 g champignons au choix hachés
- 1 branche thym frais
- 100 ml vin blanc sec
- 100 g fromage parmesiano reggiano frais râpé
- sel et poivre du moulin
- 1 c. à table huile d'olive extra vierge

Sauce

- 1 c. à table beurre
- 2 échalotes grises hachées
- 100 ml Marsala ou Xérès
- 200 ml demi-glace
- 1 branche thym frais
- 100 ml crème 35%
- Qs sel et poivre du moulin

Préparation

Pour la farce, suer au beurre les échalotes, ajouter l'ail, les champignons et le thym puis laisser cuire en mélangeant régulièrement pendant 10 minutes, Mouiller avec le vin et laisser réduire presque à sec. Au terme de la cuisson ajouter le fromage et rectifier l'assaisonnement.

Parer les filets de porc et les dérouler puis les farcir avec la farce aux champignons. Les rouler puis les ficeler.

Les colorer à la poêle dans l'huile d'olive et poursuivre la cuisson à 400°F pour environ 10 minutes. Laisser reposer 2-3 minutes sous un papier aluminium avant de trancher. La chair devrait demeurer rosée.

Pour la sauce, commencer par suer les échalotes au beurre et bien déglacer avec le Xérès. Cuire presque à sec et mouiller avec la demi glace. Ajouter le thym et laisser cuire doucement quelques minutes. Crémer et laisser réduire à la consistance que vous désirez. Rectifier l'assaisonnement.