

Médailles de porc et crème de champignons à l'estragon



4 personnes



17 minutes



Facile

Ingrédients

- 1 kg de filet mignon de porc
- 1 cube de bouillon KUB® Volaille MAGGI®
- 500 g d'assortiment de champignons surgelés
- 250 ml d'eau
- 1 oignon jaune
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à soupe d'estragon ciselé



Préparation

Dans une cocotte, faites revenir les champignons surgelés et l'oignon ciselé pendant 5 min. Egouttez-les.

Coupez le filet mignon en médailles de 2 centimètres d'épaisseur et faites-les revenir dans la cocotte pendant 2 minutes avec l'huile d'olive. Ajoutez les champignons, le bouillon de volaille dilué dans l'eau et l'estragon. Laissez cuire 10 minutes à feu doux à découvert.

Réservez les morceaux de viande et 3 cuillères à soupe de champignons, mixez le reste pour réaliser votre crème de champignons. Servez aussitôt.