

par personne

Filet de porc au Cœur de Brie



Cœur de Brie

Le meilleur du fondant du Brie. Une préparation fromagère tendre et goûteuse pour cuisiner et tartiner.

Ingrédients

- 3 médaillons de filet de porc
- 2 noix de beurre
- 1 bouquet d'épinard frais
- 1 c. à soupe d'huile d'olive
- 2 champignons coupés en lamelles
- 1 c. à soupe de Cœur de Brie
- 1 c. à soupe de crème 35 %
- 1 oignon vert haché

Préparation

- 1• Dans une poêle faire fondre une noix de beurre.
- 2• Cuire doucement les médaillons de porc des deux côtés afin de les garder rosés.
- 3• Les retirer de la poêle, ajouter la seconde noix de beurre, puis faire sauter les épinards quelques instants.
- 4• Saler, poivrer et réserver.
- 5• Dans la même poêle, ajouter l'huile d'olive et faire sauter les champignons jusqu'à coloration, puis ajouter la crème et le fromage Cœur de Brie.
- 6• Laisser cuire 5 minutes à feu doux; ajouter à la fin l'oignon vert et corriger l'assaisonnement.
- 7• Servir les médaillons sur les épinards nappés de cette sauce.