

## Filets mignons de porc à la crème

Éléments pour 4 personnes:

- 2 filets mignons de porc de 450 g env.
- 3 cuillerées à soupe d'huile
- 2 dl de vin blanc sec
- 2,5 dl de crème
- 1 bouquet de persil, sel, poivre blanc fraîchement moulu

Eponger les filets avec du papier absorbant avant de les poivrer au moulin et de les enduire d'huile de toutes parts. Ranger côte à côte dans un plat à feu, glisser au four préchauffé à 225 degrés et faire dorer les filets pendant 25 minutes environ. Retourner à mi-cuisson et saler de part et d'autre. Retirer la viande du plat et la garder au chaud dans le four éteint.

Jeter l'excédent d'huile dans le plat, déglacer le fond de cuisson avec le vin blanc, donner un bouillon, ajouter la crème et le persil grossièrement haché, faire réduire la sauce d'un tiers à feu moyen. Rectifier l'assaisonnement avec un peu de sel et de poivre du moulin, passer et réserver au chaud.