

Filets mignons - Façon maison

- 1 *filet de porc*
- 1 *paquet de morilles séchées*
- 1 " "Sauce veloutée Maggi"
- ½ *cube bouillon de boeuf*
- 1 *verre de vin blanc*
- 2 *cuillers de crème fraîche*

Préparer les morilles selon indications sur l'emballage
Préparer la sauce " " " "

Ajouter à la sauce : le cube, la crème, les morilles

Après avoir poêlé les morceaux de filets, les mettre sur un plat chaud

Verser le verre de vin blanc dans la poêle pour récupérer le suc de la viande et incorporer ce jus à la sauce

Bien remuer et napper les filets

Le solde peut être servi au saucière