

## Rôti de Filet de Porc

### Sauce aux champignons de Paris

800 g de filet de porc

1 pied de porc

Sel, poivre, jus de citron

2 c. à s. d'huile d'arachide

1 oignon piqué (feuille de laurier et clou de girofle)

2 dl de vin blanc

2 dl d'eau

250 g de champignons de Paris frais

1,8 dl de crème (1 pot)

Paprika, romarin

Assaisonner la viande avec le sel, le poivre et le jus de citron. Faire chauffer l'huile dans une braisière, y saisir la viande et le pied de porc de toute part. Ajouter l'oignon, faire revenir rapidement, mouiller avec le vin et l'eau.

Réduire le feu et laisser mijoter le rôti à couvert pendant 40-50 minutes.

Laver et éplucher les champignons, les émincer. Les ajouter à la sauce 5 minutes avant la fin de la cuisson.

Sortir le rôti et le laisser reposer pendant 5 minutes. Retirer l'oignon de la sauce, ajouter la crème, porter à ébullition, assaisonner avec sel, paprika et romarin. Couper le rôti en tranches.

Servir la sauce séparément.

Accompagner de purée de pommes de terre et d'une jardinière de légumes.