

## **Filet de porc au vin blanc**

(4 personnes)

2 filets de porc

1 gousse d'ail

1 Tasse de champignons

2 échalotes émincées

1 Tasse de vin blanc

1 C. à table de beurre

Sel, Poivre, Sarriette et Paprika

1/2 Tasse de crème 35%

1 C. à table de farine

Frotter les filets avec l'ail. Saupoudrer de paprika. Saisir les filets dans la poêle et les placer dans un plat allant au four.

Fondre le beurre et revenir les champignons et les échalotes.

Ajouter les assaisonnements. Verse sur les filets avec le vin.

Cuire au four à 350°.

Enlever les filets et garder au chaud. Mélanger la crème et la farine et verser dans le bouillon chaud, porter à ébullition pour épaissir. Napper les filets de cette sauce pour servir.

Pour servir, couper en papillon.