

## Filet mignon de porc à la savora



### Ingrédients (10 personnes)

Quantité	Unité	Nom
1.50	kg	Filet mignon de porc
100.00	g	Savora Moutarde - Pot 385 g
50.00	g	Knorr Jus déshydraté de Porc 15 l
34.00	g	Knorr Mise en Place Oignons Rissolés 340 g
100.00	ml	PLANTA FIN PROFESSIONNEL Cuisson Brique U.H.T 1 l
100.00	g	Margarine
100.00	ml	Madère
100.00	g	Lardons fumés
100.00	g	Oignon grelot
200.00	g	Champignons émincés surgelés
10.00	x	Cerfeuil frais (pluches)

### Préparation

Saisir les filets mignons de porc avec la margarine chaude; ajouter les lardons fumés, les oignons grelot et les champignons émincés; faire rissoler le tout.

Ajouter la SAVORA et les OIGNONS RISSOLES Mises en place KNORR; bien mélanger.  
Parsemer de JUS DE PORC KNORR PROFESSIONNEL et enrober bien le tout.

Déglacer avec le madère et l'eau; porter à ébullition et laisser mijoter à couvert.  
Ajouter un peu d'eau si nécessaire pendant la cuisson.

Au terme de la cuisson, débarrasser la viande, la trancher et la dresser sur assiette.  
Incorporer PLANTA FIN PROFESSIONNEL CUISSON à la sauce et napper la viande.

Décorer avec les pluches de cerfeuil.

SUGGESTION:

Servir accompagné de pommes de terre rissolées avec la matière grasse PHASE.