

PAPILLOTE DE FILET MIGNON DE PORC AUX CHAMPIGNONS



4 personnes



15 minutes de
préparation



40 minutes de
cuisson



Moyen



Ingrédients



400 g de ravioles au
bleu du Vercors
Sassenage AOP



1 filet mignon de
porc de 600g



400 g de
champignons de
paris



40 g de beurre



10 g d'huile de
tournesol ou de
pepin de raisin



2 cuillères à soupe de
persil haché



4 cuillères à soupe de
crème fraîche



Sel, poivre



Préparation

Nettoyez les champignons et coupez-les en lamelles.

Chauffez une poêle antiadhésive et faites sauter les champignons 5 min pour qu'ils rendent leur eau. Ajoutez 20g de beurre et 10g d'huile, le persil ciselé, et poursuivez la cuisson 5min environ. Salez et poivrez. Eteignez le feu, ajoutez les ravioles surgelées et la crème fraîche. Mélangez.

Dans une autre poêle faites fondre 20g de beurre. Coupez le filet mignon en 4 morceaux et faites dorer la viande. Eteignez le feu. Salez et poivrez.

Préchauffer le four à 200°C.

Mettez chaque morceau de papier sulfurisé au centre de chacune des feuilles d'aluminium. Répartissez 1/4 du mélange ravioles + champignon au centre. Déposez un morceau de viande. Fermez hermétiquement vos papillotes.

Cuire au four 25 minutes environ.

Ouvrez vos papillotes et débarrassez-les du papier aluminium. Présentez-les sans attendre dans le papier de cuisson directement dans les assiettes de service.



N'hésitez pas à nous envoyer
vos propres recettes et photos
à contact@mesravioles.fr !