

# Filet mignon au brie et aux pommes

Note de la recette :

**Pour 4 Personne(s)**

Coût de la recette :



Niveau de difficulté :



Temps de préparation :



20 min

Temps de cuisson :



30 min

Temps de repos :

[imprimer la recette](#)

- 150 g de brie de meaux
- 1 filet mignon de porc
- 250 g de champignons de paris
- 3 pommes
- 2 dl de porto
- 2 c. à soupe de crème fraîche
- 1 fond de veau
- beurre
- persil
- sel, poivre

## Résumé :

Vraie et excellente recette de la brie, ma région que j'aime beaucoup.

Enlevez la croûte du brie, faites-le fondre doucement dans une poêle.

Coupez les pommes et faites-les dorer avec un peu de beurre.

Faites cuire les champignons et réservez-les ainsi que les pommes.

Coupez le filet mignon en tranches et faites-le cuire.

Ajoutez la crème au brie et déglacez avec le fond de veau et le porto, remuez pour que cela devienne une crème onctueuse.

Dresser l'assiette avec la viande, les pommes, les champignons et versez la sauce sur les tranches de filets mignon.

## Astuces

Pour cette recette qui est facile, il faut simplement tout préparer à l'avance. Faites réchauffer au micro-ondes, une fois l'assiette dressée. Il faut que se soit servi bien chaud. Bon appétit !