**LONGE OU FILET DE PORC DEGLACEE AU PORTO ET LEGEREMENT CREMEE**

**Pour 2 personnes**

2 petits oignons

400 g de longe ou filet de porc

2 grosses poignées de champignons de paris émincés

2 gousses d’ails pilés

15 cl de crème

3 cl de porto

1 cac de fond de veau

Sel et piment d’Espelette

Un peu d’eau

Faites revenir l’oignon émincé dans 1 cas d’huile d’olive ou de beurre et réserver

Faites dorer la viande coupée en tranches de 1 cm sur toutes les faces et réserver

Faites revenir les champignons

Ajoutez aux champignons les oignons, 2 gousses d’ail pilés le fond de veau, un peu d’eau et la viande puis laissez réduire et cuire à couvert 15 minutes puis à découvert 5 minutes sur feu fort

Salez et Espelettez …

Déglacez au porto, laissez cuire 2 minutes puis ajoutez la crème

Laissez épaissir

Servez avec des pâtes, du riz, des Nioki de pdt, …

**LA TABLE DES PLAISIRS**