

## Filet de porc fine champagne

Pour 4 personnes.

1 kg de filet de porc, 1 grand verre de fine champagne, 1 grosse cuillerée à soupe de beurre, 150 g de crème fraîche, sel, poivre.

Quelques heures avant la cuisson, saler et poivrer le filet. Au moment de le cuire, l'arroser de beurre fondu dans un plat à rôtir et faire cuire au four moyen une heure environ.

Mettre le rôti en attente dans un plat chaud, égoutter la cuisson et déglacer la lèchefrite avec la fine champagne. Verser la crème fraîche et rectifier l'assaisonnement.

On accompagnera ce rôti de porc avec des pommes croquettes ou du riz que l'on dressera en couronne autour de la viande découpée.

Napper la viande avec la sauce crème bien chaude.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1980 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.