

# Émincé de porc et avoines de Hte Savoie



**Ingrédients** – Convives : 4 – Préparation : 15 min – Cuisson : 5 min – Pâtes : 15 min



500g dés filet mignon



200g petits champi.



1 oignon ciselé



½ jus de citron



4 càs huile d'olive



2 càs de soja



1 càc d'herbes



Poivre du moulin

## Préparation

1. Ouvrir une barquette d'émincé de porc, ou détailler un filet mignon.
2. Faire mariner 2H avec 2 càs de sauce soja, 2 càs d'huile d'olive, 1 càc de jus de citron.
3. Hacher l'oignon. Réserver.
4. Rincer et égoutter les petits champignons de Paris.
5. Couper en deux, si besoin, les petits champignons de Paris.
6. Faire chauffer une poêle avec 4 càs d'huile d'olive.
7. Faire sauter champignons 10 min pour enlever l'eau, rajouter l'oignon 5 min.
8. Réserver le tout en gardant le gras de la poêle.
9. Saisir la viande dans la poêle bien chaude pour 5 min.
10. Mélanger les deux préparations, laisser réchauffer. Servir chaud.

Avec : 2 verres d'avoines de Hte Savoie cuites 15 min. Egoutter, rajouter de la crème de coco.

\* \* \* 14 juillet 2022 \* \* \*