

Brie de Meaux sur sauté de porc



Catégorie

Plat



Personnes

6 personnes



Temps préparation

20 minutes



Temps de cuisson

60 minutes



Ingrédients

Fromage : 300g de [Brie de Meaux](#) AOC
1 kg de sauté de porc
1 pot de 50 cl de crème fraîche
1 brique de crème liquide
250 g de champignons frais ou 1/2 boîte
1 verre de vin blanc
6 gousses d'ail dégermées émincées
1 oignon
sel, poivre

Préparation

Faites revenir la viande et réservez-la.

Ajoutez ensuite dans la cocotte, l'oignon émincé et les gousses d'ail dégermées, les champignons nettoyés, laissez cuire quelques minutes, Déglacez ensuite avec le vin blanc, ajoutez la totalité de la crème, remuez, ajoutez la viande.

Mettez dessus le brie coupé en six sans la croûte.

Faites cuire à feu doux pendant 1h en remuant souvent pour ne pas que la viande attache au fond de la cocotte.

Accompagnez de pommes de terre vapeur.