



Tranches de longe aux cèpes

Difficulté: easy
Durée: 15 minutes

Ingrédients pour 4 personnes

- 400g de longe
- 4/5 cèpes ou 250g de mélange de champignons
- 20 g de beurre
- 50g de farine
- 50g de persil
- 1/2 verre de vin blanc

Préparation

Couper la longe en tranches de 2 cm et les enrober de farine. Faire fondre une noix de beurre dans une poêle, ajouter le filet et le faire dorer d'un côté, le retourner et ajouter une poignée de cèpes coupés en petits morceaux, faire dorer, déglacer au vin blanc. Ajouter un demi-verre d'eau ou de bouillon pour terminer la cuisson. Parsemer de persil et servir.