

***Filet de porc au beurre de pommes nappé d'une
Sauce à la Confiture de fraise et porto
du Sucrier fou***

Recette réalisée avec les produits du
Sucrier fou

Exposant vedette des Marchés Desjardins Moulinois du 2 août 2015

Ingrédients :

- 1 filet de porc
- Q.S. d'huile végétale
- ¼ tasse de beurre aux pommes du Sucrier fou
- ½ oignons
- 30 ml de porto
- 300 ml de fond brun de veau (ou de demi-glace Knor du commerce)
- 3 cuil. à table de confiture fraise et porto du Sucrier fou
- 5 ml de vinaigre de vin rouge
- Q.S. Beurre manier
- Q.S. Sel et poivre

Trucs :

Le beurre manier est une pommade que l'on fait en mélangeant deux parties égales de beurre et de farine. Il permet de lier une sauce, c'est-à-dire de l'épaissir jusqu'à consistance nappante. La quantité dépend de la texture que vous aimez votre sauce.

Méthode :

- Nettoyer le filet de porc et le couper en médaillon
- Assaisonner de sel et de poivre et beurrer de beurre aux pommes les médaillons
- Dans une poêle, chauffer l'huile à feu moyen fort et colorer les médaillons
- Retirer les médaillons et les laisser reposer dans une assiette
- Dans la même poêle, suer les oignons dans l'huile restante
- Dégalcer au porto et réduire de moitié
- Mouiller au fond brun de veau ou à la demi-glace et porter à ébullition
- Ajouter la confiture aux fraises et porto, le vinaigre de vin rouge, le sel et le poivre et laisser mijoter quelques minutes
- Ajouter le beurre manier peu à peu en fouettant et s'assurant que le tout soit bien incorporé
- Laisser mijoter quelques minutes
- Rectifier l'assaisonnement
- Remettre les médaillons ainsi que le jus qu'ils ont lâché dans la poêle jusqu'à cuisson du porc

<http://www.lesucrierfou.com>

<http://www.sodam.qc.ca/recettes>

Recette du chef des Marchés Desjardins Moulinois – Juan Furlan

P.S. Rappelez-vous que le porc peut se manger rosé, donc éviter de trop le cuire vous verrez qu'il sera meilleur.

Astuce du chef!

Vous pouvez utiliser de la demi-glace en poudre en suivant les instructions à l'endos ou si vous voulez absolument faire un fond brun maison, il suffit de déposer 10 os de veau dans une rôtissoire et de les colorer à 400 degrés fahrenheit au four. Après coloration, ajouter 7 carottes, 2 oignons et 5 branches de céleris grossièrement coupés avec 50ml de pâte de tomate et les colorer au four. Plus la coloration est grande plus votre fond sera brun. Déposez le tout dans une marmite. Ajouter une gousse d'ail, quelques branches de persil et de thym frais et 5ml de poivre en grain. Porter le tout à ébullition et laisser mijoter pendant 6 à 8 heures en écument et en dégraissant fréquemment. Passer le tout dans un tamis et refroidir. Vous pouvez conserver ceci congelé.

<http://www.lesucrierfou.com>

<http://www.sodam.qc.ca/recettes>

Recette du chef des Marchés Desjardins Moulinois – Juan Furlan