

MIGNONS DE PORC AU CIDRE DE GLACE

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

2 filets de porc
1 cuil. à soupe d'échalote française
1 cuil. à soupe de beurre ou margarine
2 cuil. à soupe d'huile de canola
1 tasse de cidre de glace
2 tasses de fond de veau lié ou demie-glace
100ml de crème à cuisson
2 pommes fruits (1 coupée en quartiers et l'autre pelée et coupée en cubes)

Montage

Riz de votre goût
Courgettes tranchées et suées au beurre
4 tranches de tomate suées au beurre
Cercle rond pour le montage

À savoir

Avec une canne de conserve format 48 oz, retirer le couvercle des extrémités, bien nettoyer et il servira pour le dressage.



Méthode

À savoir

Parer les filets de porc et trancher 1 à 2 pouces d'épaisseur.
Cette coupe s'appelle "médaillons de porc".
Dans un poêlon de bonne grandeur, faire revenir dans le beurre et l'huile vos médaillons de porc, cuisson mi-rosée au centre au 2/3 de la cuisson.
Ajouter les pommes fruits coupées en cubes.
Retirer après cuisson les médaillons et retirer le gras de la poêle.
Mouiller avec le cidre de glace, ajouter les échalotes et laisser réduire au tiers.
Ajouter le fond de veau ou demie-glace et la crème à cuisson.
Vérifier l'assaisonnement, saler et poivrer au goût.
Faire suer au beurre les quartiers de pommes fruit.

Dressage

Déposer le cercle au centre de l'assiette, y mettre le riz et bien tasser la tranche de tomate et les courgettes et en dernier 2 à 3 médaillons.
Retirer délicatement le cercle et napper avec la sauce.
Décorer avec les pommes en quartiers et si vous le désirez placer une branche de romarin au centre du montage.

C'est cochon et bon

Chef Croze