

Médallions de porc sauce au poivre

Préparation : 30 mn

Cuisson : 30 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

8 médaillons de porc pris dans le filet mignon

8 fines tranches de lard fumé

2 échalotes ciselées

2 c à s de crème fraîche

10 cl de vin blanc sec

20 cl de fond de veau

2 c à s d'huile d'olive

1 trait de cognac

1 c à s de baies roses

2 c à s rases de poivre concassé

16 feuilles de basilic

Sel

Pour la sauce mettre le vin dans une petite casserole avec les échalotes ciselées et la moitié du poivre concassé. Faire réduire presque à sec par ébullition. Ajouter ensuite le fond de veau et laisser frémir 10 mn. Verser la crème dans la casserole et réduire d'1/3, saler et ajouter le cognac. Porter à frémissement et réserver au chaud.

Entourer chaque médaillon de porc avec une tranche de lard fumé et la fixer avec une pique en bois. Assaisonner de sel, baies roses concassées et reste de poivre concassé, arroser d'huile. Cuire sur un grill en fonte en retournant à mi-cuisson 10 mn environ (tout dépend de l'épaisseur des médaillons qui doivent restés très légèrement rosés). Servir en parsemant de feuilles de basilic et avec la sauce au poivre.

Vin conseillé : un Chinon

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>