



*l'art de cuisiner*

## STARK & WHYTE

### *Médailles de porc avec sauce à la crème aux pommes rôties*

#### *Méthode*

1. Couper le filet de porc en médaillons de 2,5 cm (1 po). Placer les médaillons entre deux pellicules plastique et aplatir au maillet pour en réduire l'épaisseur à 6 mm ( $\frac{1}{4}$  po).
2. Faire chauffer à feu moyen 15 ml (1 c. à soupe) de beurre et l'huile dans une poêle à frire. Ajouter les médaillons de porc, saler et poivrer. Faire sauter jusqu'à ce que les médaillons soient cuits, environ 3 minutes de chaque côté. Transférer dans une assiette et recouvrir d'un papier d'aluminium. «Égoutter le gras du poêlon.
3. Pour faire la sauce, ajouter quelques cuillerées de bouillon de poulet dans le poêlon pour le déglacer.
4. Mélanger le reste du beurre, soit 30 ml (2 c. à soupe), et la farine dans une petite assiette. Ajouter ce mélange dans le poêlon. À feu moyen, faire fondre le beurre jusqu'à ce qu'il bouillonne, environ 1 minute.

#### *Ingrédients* (4 portions) :

600 g (1  $\frac{1}{4}$  lb) de filet de porc

15 ml (1 c. à soupe) d'huile

45 ml (3 c. à soupe) de beurre ramolli

15 ml (1 c. à soupe) de farine

190 ml ( $\frac{3}{4}$  tasse) de bouillon de poulet

190 ml ( $\frac{3}{4}$  tasse) de crème légère ou épaisse

*(suite au verso)*

*(suite au verso)*

125 ml (½ tasse) de sauce aux pommes rôties Stonewall Kitchen

5 ml (1 c. à thé) de sel

Poivre au goût

(Pommes caramélisées, champignons sautés ou 15 à 30 ml (1 à 2 c. à soupe) de brandy peuvent être ajoutés à la sauce, au goût)

5. Ajouter le bouillon de poulet lentement et laisser mijoter jusqu'à ce qu'il épaississe légèrement.

6. Verser la crème et la sauce aux pommes Stonewall Kitchen. Saler et poivrer au goût. Continuer à chauffer le mélange jusqu'à ce que la sauce ait épaissi légèrement.

7. Servir la sauce sur les médaillons.

#### *Truc du chef*

(Pommes caramélisées, champignons sautés ou 15 à 30 ml (1 à 2 c. à soupe) de brandy peuvent être ajoutés à la sauce, au goût)

