

NOISETTE DE PORC AUX CHAMPIGNONS ET POMMES TAPEES

Pour 4 personnes :

- 2 filets mignons de porc de 300 g pièce
- 1,5 dl de fond brun lié
- 100 g de beurre
- 4 pommes tapées
- 400 g de champignons
- 1 dl de vin blanc sec
- 5 cl de crème
- Sel fin, poivre du moulin



Les pommes tapées doivent être réhydratées dans le vin, 3 à 4 jours avant, ainsi que le préconise le fabricant dans sa recette (indiquée sur les paquets ou les bocaux)

Équeutez, lavez, égouttez les champignons, coupez-les en quartiers. Sautez-les au beurre, réservez au chaud.

Parez et détaillez les filets mignons en tranches de 2 cm d'épaisseur.

Assaisonnez les noisettes de sel et de poivre, sautez au beurre dans une poêle ou une sauteuse. Gardez-les légèrement rosés, conservez au chaud.

Dégreaissez la poêle, déglacez le récipient de cuisson avec le vin blanc, réduire de moitié, ajoutez le fond brun lié et réduire à nouveau d'1/3, ajoutez la crème, réduire encore et assaisonnez la sauce.

Dressez sur plat ou sur assiettes les noisettes nappées de sauce avec les champignons et les pommes tapées autour.

Accompagnez d'un vin rouge de Saumur, d'un Anjou rouge, d'un Gamay, d'un Beaujolais . . .

Recette préparée par M. POLETTE Pierre
Professeur de cuisine à l'Espace Hôtelier Curnonsky de Saumur