



FILET DE PORC GRILLÉ À LA « DON DE DIEU » ACCOMPAGNÉ DE SAUCE AU MIEL

Rendement : 4 personnes

INGRÉDIENTS :

- 1 bouteille de « Don de Dieu »
- $\frac{1}{2}$ t. d'huile de tournesol (ou à votre choix)
- 2 c. à soupe de moutarde de « Blanche de Chambly » (ou de Dijon)
- 2 c. à soupe de vinaigre balsamique
- 1 c. à soupe de miel
- Q.S. sel et poivre

MÉTHODE :

Dans une casserole, réduire la bière au $\frac{3}{4}$ sur feu doux. Retirer du feu et réserver au frais.

Quatre heures avant le repas, préparer la marinade. Prendre le réduit de bière et y ajouter la moutarde, le vinaigre balsamique, le miel et les assaisonnements. Émulsionner le mélange en y ajoutant l'huile en un filet (comme pour une mayonnaise).

Déposer les filets de porc et réserver au froid (rouler la viande dans sa marinade à chaque heure). Cuire les filets de porc sur le grill à feu doux, environ 15 minutes ou plus selon la grosseur du filet. L'idéal est une cuisson rosé à cœur (à 65° C).

SAUCE

INGRÉDIENTS :

- 30 ml de miel (2 c. à soupe)
- 500 ml de demi-glace
- 10 g d'échalotes hachées
- 5 g de gras de canard (ou de beurre)
- 50 ml de bière « Don de Dieu »

Sauce



- Q.S. sel et poivre noir

MÉTHODE :

Dans une casserole, suer les échalotes dans le gras de canard. Déglacer à la bière et mouiller avec la demi-glace. Ajouter le reste des ingrédients et mijoter 2 minutes. Rectifier l'assaisonnement et napper les filets de porc.

Dresser les assiettes avec des légumes de saison. Accompagner d'une bonne bière « Don de Dieu ».

Note :

Si vous n'avez pas de sauce demi-glace maison, vous pouvez acheter un sachet de sauce demi-glace chez l'épicier et confectionner la sauce selon les indications du fabricant.

Kim St-Jacques

Cuisinière professionnelle

Restaurant Fourquet Fourchette. Téléphone : (450) 447-6370