



ÉMINCÉ DE PORC À LA BIÈRE, À L'ÉRABLE ET AUX CANNEBERGES

(Pour quatre personnes)

INGRÉDIENTS :

- 1 bouteille de bière au choix (341 ml)
- 45 ml de vinaigre de cidre
- 60 ml de sirop d'érable

- 45 ml d'huile d'olive
- 500 g de porc émincé (ou en languettes)
- 150 g d'oignon émincé
- Q.S. sel et poivre
- 1 gousse d'ail hachée

- 125 ml de bouillon de volaille
- Q.S. de fécule de maïs
- Q.S. d'eau froide
- 100 ml de canneberges séchées

MÉTHODE :

Réduire la bière, le vinaigre et le sirop d'érable aux $\frac{3}{4}$.

Pendant ce temps, faire revenir rapidement le porc émincé avec l'oignon dans l'huile très chaude. Assaisonner de sel et de poivre. Ajouter l'ail haché. Mouiller avec le mélange de bière réduite et ajouter le bouillon de volaille. Monter à ébullition et lier à la consistance d'une sauce en ajoutant la fécule de maïs délayée dans l'eau froide. Incorporer les canneberges séchées à votre sauce.

Denis Paquin, chef enseignant
École hôtelière de Montréal

Centre Calixa-Lavallée. Téléphone : (514) 528-1083