



**FILET DE PORC POCHÉ À L'HONEY BROWN,  
SAUCE À L'HYDROMEL,  
ÉCRASÉ DE YUKON GOLD PARFUMÉ AU ROMARIN**

(Pour quatre personnes)

**INGRÉDIENTS :**

- 2 Filets de porc
- 1 Bière « Honey Brown »
- $\frac{1}{2}$  Échalote grise
- 15 oz de demi-glace
- 1 tasse d'Hydromel
  
- 1 kg (2 lbs) Pommes de terre « Yukon Gold »
- Q.S. Huile d'olives
- 1 c. à soupe Romarin frais haché
- Q.S. Sel et poivre

**MÉTHODE :**

Parer et couper les filets de porc (environ 6 oz par portion).

Dans un chaudron, faire chauffer la bière à feu moyen. Saler et poivrer les filets de porc et les plonger dans la bière chaude. Baisser le feu à moyen-doux (feu frémissant) et pocher doucement de 7 @ 10 minutes pour une cuisson rosée.

Pommes de terre

Dans une casserole, cuire les pommes de terre à la vapeur (environ 15 minutes). On peut aussi les cuire au four et les peler après la cuisson. Écraser grossièrement la chair à l'aide d'un pilon. Ajouter l'huile et les assaisonnements.

### Sauce

Faire suer l'échalote sans coloration. Déglacer avec l'Hydromel, laisser réduire du tiers. Ajouter la demi-glace et laisser réduire de nouveau jusqu'à consistance voulue.

### MONTAGE :

Au moment de servir, déposer au centre d'une assiette un emporte-pièce et le remplir à la demie de pommes de terre. Égoutter les filets de porc et les déposer sur le dessus. Ajouter la sauce et quelques légumes d'accompagnement.

**Richard Marquis, chef propriétaire**

**Restaurant « L'Espiègle »**

**Saint-Hyacinthe. Téléphone : (450) 778-1551**