



FILET MIGNON DE PORC
Fricassée de rhubarbe et pommes royal gala
Sauce à la BORÉALE CUIVRÉE

INGRÉDIENTS :

- 750 g Filet de porc
- 8 oz Rhubarbe
- 2 un. Pommes Royal Gala
- 1 c à table Beurre
- 300 ml Bière Boréale Cuivrée
- $\frac{1}{4}$ tasse Demi-glace
- $\frac{1}{4}$ tasse Crème 35%
- 1 c à table Sucre
- Q.S. Sel et poivre

MÉTHODE :

Dénervé et couper le filet de porc en médaillons. Faire revenir les médaillons dans une poêle avec le beurre et veiller à tenir rosés. Réserver.

Couper les pommes en dés et préparer la rhubarbe. Faire suer les pommes et la rhubarbe sans coloration et garder croquants. Ajouter un tiers de la bière et faire réduire légèrement.

Déglacer la poêle de cuisson du porc avec le reste de la bière. Réduire de moitié et ajouter la demi-glace. Ajouter la crème 35% et réduire jusqu'à consistance désirée. Monter les médaillons dans l'assiette sur un lit de rhubarbe et de pommes. Napper de sauce.

Jean-Luc Mouillon
Indépendant

Tél. : 418-423-3504