



MÉDAILLON DE PORC À L'AIL ET CHICOUTAI et sa purée de courge et pomme de terre douce

RENDEMENT : 4 personnes

INGRÉDIENTS :

- 2 c à table Huile d'olive
- 12 unités Médallions de filet de porc 50 g chacun
- Au goût Sel et poivre du moulin
- 2 c à table Échalote hachée fin
- 1 c à table Ail haché fin
- 80 ml Coulis de chicoutai
- 275 ml Fond de veau
- 125 ml Crème à cuisson 15 %

PRÉPARATION :

Assaisonner les médaillons de sel et poivre du moulin. Chauffer l'huile d'olive et cuire les médaillons rosés. Réserver. Ajouter l'échalote et l'ail et faire suer 2 minutes.

Déglacer avec le coulis de chicoutai et laisser réduire de moitié. Ajouter le fond de veau et amener à ébullition. Ajouter la crème et laisser réduire jusqu'à consistance désirée. Ajuster l'assaisonnement

Yves Davignon
Chef consultant, Côte Nord

Pour plus de renseignements sur cette recette : 1 800 920-2125