



## MÉDAILLONS DE PORC

**Gastrique au sucre d'érable et canneberges séchées**

RENDEMENT : 4 personnes

### INGRÉDIENTS :

- 800 g Filet de porc paré
- 30 ml Huile d'olive
- Q.S. Sel de mer, poivre
- 150 g Sucre d'érable cristallisé
- 30 ml Eau
- 200 ml Bière
- 100 g Canneberges séchées
- 200 ml Velouté de volaille
- Q.S. Sel de mer et poivre

### PRÉPARATION :

Verser l'huile d'olive dans une sauteuse et faire saisir le filet de porc de tous les côtés. Saler et poivrer. Finir la cuisson au four à 375° F environ 15 minutes.

À la sortie du four, couvrir le filet de porc et le laisser reposer 7 à 8 minutes.

Dans une casserole, faire un caramel avec le sucre d'érable et l'eau. Déglacer à la bière et laisser réduire de moitié. Ajouter les canneberges séchées. Ajouter le velouté de volaille. Assaisonner.

Dans une assiette, déposer le filet de porc découpé en médaillons et napper avec la sauce. Servir avec une salade de pétale de radis.

**Philippe Castel**

**Chef de production et de distribution alimentaire**

**Centre d'hébergement Saint-Augustin**

**Tél. : 418 666-3357**