



**PORC EN DEUX TEMPS :  
FLANC DE PORC BRAISÉ 15 HEURES ET FILET POÊLÉ,  
JUS DE CUISSON À LA BIÈRE BRUNE,  
ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE À LA VANILLE**

**RENDEMENT :** 4 personnes

**INGRÉDIENTS :**

- 1 kg Flanc de porc (demander au boucher de retirer la couenne)
- Q.S. Huile et beurre
- $\frac{1}{2}$  c à thé Cannelle (ou  $\frac{1}{2}$  bâton)
- $\frac{1}{2}$  c à thé Muscade (ou  $\frac{1}{2}$  noix)
- 1 Anis étoilée
- 2 à 3 grains Poivre entier
- 1  $\frac{1}{2}$  tasse Vin blanc
- 3 tasses Fond de veau
- 4 un. Carottes (coupées en mirepoix)
- 2 Oignons ciselés
- 3 têtes Ail entière, coupées en 2
- $\frac{1}{2}$  bouteille Bière brune au choix
- 1 Filet de porc

**MÉTHODE :**

**Flanc de porc braisé**

Préchauffer le four à 200° F. Dans un grand poêlon, chauffer une noix de beurre et un peu d'huile. Saisir de chaque côté le flanc de porc jusqu'à l'obtention d'une belle coloration.

Réduire en poudre (s'il y a lieu) les épices au moulin à café et mélanger. Retirer la viande du feu, frotter la pièce de viande de tous les côtés avec le mélange d'épices. Saler et poivrer.

Déposer au fond d'une braisière la mirepoix de carottes, les oignons et l'ail et placer la viande dessus. Ajouter le vin blanc et le fond de veau. Fermer avec un papier d'aluminium et cuire de 15 à 20 heures.

Note : On peut réaliser cette étape 2 à 3 jours avant.

**Filet de porc :**

Dans une casserole, chauffer une noix de beurre et un peu d'huile. Saisir les filets de chaque côté jusqu'à l'obtention d'une belle coloration. Terminer la cuisson au four à 250° F durant environ 5 à 7 minutes, jusqu'à une cuisson rosée.

**Jus de cuisson a la bière brune :**

Récupérer le jus de cuisson du flanc braisé. Passer au tamis et réduire de moitié. Ajouter environ  $\frac{1}{2}$  bouteille de bière brune et réduire encore jusqu'à consistance voulue. Rectifier les assaisonnements au goût.

**Écrasé de pommes de terre à la vanille :**

- 1 kg Pommes de terre
- 2 noix Beurre
- Quelques Gouttes de crème
- Vanille (au goût)

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'une fourchette. Ajouter le beurre et la crème. Saler et poivrer et ajouter la vanille.

**Au moment de servir...**

Réchauffer le flanc. Déposer au centre de l'assiette quelques cuillères d'écrasé de pommes de terre. Déposer le flanc sur le dessus et le filet de porc tranché à côté.

Ajouter quelques gouttes de sauce. Accompagner de quelques légumes glacés au sirop d'érable.

**Richard Marquis, chef propriétaire**  
**Restaurant L'Espègle, Saint-Hyacinthe**  
**Tél. : 450 778-1551**