



RôtiSSon de porc sur feuilleté de canneberges et de Granny Smith au fondant de Baluchon, sauce à l'érable et à la Boréale

INGRÉDIENTS :

- 2 Filets de porc
- $\frac{1}{2}$ paquet Pâte feuilletée du marché (\approx 200 gr)
- 2 un. Pommes vertes *Granny Smith*, coupées en quartiers
- 1 tasse Canneberges séchées
- 3 Oignons verts émincés
- 1 c à table Beurre salé
- $\frac{1}{4}$ tasse Sirop d'érable
- 130 g Fromage *Le Baluchon*

MÉTHODE :

Parer les filets de porc et les « portionner » en 4 rôtiSSons (2 rôtiSSons par filet). Bien les colorer à la poêle de chaque côté. Cuire au four à 400° F environ 15 minutes ou jusqu'à cuisson rosée. Abaisser la pâte feuilletée à une épaisseur de 3 à 4 mm. Tailler en 4 carrés de 4" x 4" et replier 2 côtés parallèles de $\frac{1}{2}$ " pour en faire des bordures. Badigeonner d'une dorure et cuire au four à 400° F environ 15 minutes.

Pour la garniture, sauter les pommes, les canneberges et les oignons verts dans un poêlon avec le beurre. Ajouter le sirop d'érable pour caraméliser. Réserver pour le dressage.

Sauce :

INGRÉDIENTS :

- 2 Échalotes sèches
- $1\frac{1}{2}$ tasse Gelée d'érable
- 2 c à table vinaigre balsamique
- $\frac{1}{2}$ Jus de canneberge
- 1 bouteille Bière *Boréale Cuivrée*
- $\frac{1}{2}$ tasse Sauce demi-glace

MÉTHODE :

Dans un poêlon contenant du beurre légèrement doré, ajouter les échalotes et la gelée d'érable et laisser réduire. Déglacer avec le vinaigre balsamique et mouiller avec le jus de canneberge et la bière. Ajouter la sauce demi-glace et réduire à nouveau d'un tiers ou jusqu'à consistance pour pouvoir napper.

Déposer les feuilletés sur une plaque à cuisson, garnir de fromage et réchauffer au four pour fondre le fromage. Déposer les feuilletés dans les assiettes et garnir chaque feuilleté de la garniture de pomme et de canneberge.

Déposer les rôtissons sur les feuilletés, napper de sauce à la bière et à l'érable.

Servir avec les légumes de votre choix.

Cédric Désilets
Sous-chef, Auberge Godefroy

Téléphone : 819 233-2200