

PORC À LA SAUCE À LA RHUBARBE

Avec seulement quelques ingrédients, créez ce plat alléchant... idéal pour un souper de soir de semaine.

INGRÉDIENTS :

1 c. à table huile d'olive
 1/2 c. à thé romarin séché
 Sel et poivre au goût
 1 1/2 lb filet de porc (2 filets)

Pour la sauce:

2 tasses rhubarbe coupée en morceaux
 1/2 tasse vin rosé
 1/3 tasse sucre
 1/4 tasse moutarde de Dijon

MÉTHODE :

Préchauffer le four à 400 °F (ou préchauffer le grill / barbecue à feu moyen).

Combinez l'huile d'olive, le romarin, le sel et le poivre. Frottez le porc de toutes parts avec les assaisonnements. Chauffez une poêle à feu moyen. Ajoutez le porc et faites dorer la viande rapidement sur tous les côtés, pendant environ 5 minutes. Transférez le tout dans un plat de cuisson et cuire pendant 15 minutes ou jusqu'à ce que le porc soit bien cuit. (Peut également être cuisiné sur un barbecue; le faire cuire pendant 13 minutes et le laisser reposer pendant 2 minutes.)

Ajoutez la rhubarbe, le vin, le sucre et la moutarde dans la poêle. Amenez à légère ébullition puis laissez mijoter pendant 10 minutes ou jusqu'à ce que la sauce épaississe légèrement.

Découpez les filets et servir accompagnés de la sauce à la rhubarbe.

Donne 4 à 6 portions.

SÉLECTION DE VIN : ROSÉ SEC OU DEMI-SEC.

