

FILET DE PORC

À LA SAUCE AUX CHAMPIGNONS SAUVAGES

L'intégration de trois différentes variétés de champignons dans cette recette permet de grandement en rehausser les saveurs terreuses qui se marient si harmonieusement avec le Pinot Noir, faisant de ce plat rustique mais élégant un excellent accord pour notre vin Winexpert^{MC} LE21 Pinot Noir Shiraz.

Préparation: 10 minutes Cuisson: 35 minutes Temps requis: 45 minutes Donne: 4 portions



INGRÉDIENTS:

- 1 ½ tasse de bouillon de champignons (environ)
- 1 paquet (14 g) de cèpes séchés ou de champignons mélangés
- 2 c. à table chacun de beurre et d'huile d'olive, divisés
- 2 tasses de champignons frais mélangés et tranchés
- 1 petit oignon, tranché
- 2 c. à thé de thym frais haché
- 2 grosses gousses d'ail, émincées
- 1 filet de porc (environ 600 g)
- Sel et poivre
- 2 c. à table de farine tout usage, divisée
- 1 c. à table de moutarde de Dijon
- 1/4 tasse de Winexpert^{MC} LE21 Pinot Noir Shiraz ou d'un vin rouge de style similaire
- Purée de pommes de terre, nouilles cuites chaudes ou polenta (facultatif)

PRÉPARATION:

Porter le bouillon et les champignons séchés à ébullition dans une petite casserole à feu moyen; retirer du feu et laisser reposer 5 minutes. Passer le tout au tamis afin de réserver le bouillon et les champignons séparément. Compléter le bouillon au besoin afin d'obtenir 1 tasse (si nécessaire).

Hacher les champignons réhydratés; mettre de côté.

Chauffer la moitié du beurre et de l'huile dans une grande poêle. Ajouter les champignons frais, l'oignon et le thym; faire revenir de 10 à 12 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Ajouter les champignons réhydratés et l'ail, assaisonner de sel et de poivre au goût. Cuire 1 minute et, à l'aide d'une spatule, transvider le tout dans un bol.

Pendant ce temps, couper le porc en médaillons de 1 ½ po d'épaisseur. Assaisonnez avec du sel et du poivre; enrober uniformément avec 1 c. à table de farine.

Chauffer le reste du beurre et de l'huile dans une poêle à feu moyen. Faire revenir le porc jusqu'à ce qu'il soit doré de chaque côté; mettre de côté. Remettre le mélange de champignons dans la poêle. Incorporer la moutarde et le reste de la farine. Incorporer le vin pour déglacer la poêle; incorporer le bouillon réservé et porter à ébullition, tout en remuant, jusqu'à épaississement.

Réduire le feu à doux. Remettre le filet de porc dans la poêle; cuire, en retournant une fois dans la sauce, pendant 5 à 7 minutes ou jusqu'à ce qu'il ne reste qu'une légère teinte rosée au centre.

Servir le porc avec le plat d'accompagnement de votre choix et napper de sauce.



CONSEIL:

Remplacer le filet de porc par 4 petites poitrines de poulet. Ajuster le temps nécessaire requis pour bien mijoter et vous assurer que le poulet est complètement cuit avant de le servir.