

PORC, FARCIS AU OIGNON CAMELISER, SAUCE AUX CHAMPIGNONS

Portion 6

Partir le four à 375° F

Préparation 25 minutes

Cuisson 30 minutes



INGRÉDIENTS

SAUCE AUX CHAMPIGNONS	PORC FARCIS AUX OIGNONS CAMELISÉS
113 g (¼ lb) de champignon Shitakes	2 oignons émincés
250 ml (1 tasse) de bouillon de poulet	30 ml (2 c. à soupe) de beurre
2 gousses d'ail, hachées	2 filets de porc de 454 g (1lb)
250 ml (1 tasse) de lait	4 feuilles de sauge fraîche, ciselées ou 1 c. à thé sauge séché
125 ml (½ tasse) de crème 15 % ou lait	Sel et poivre
113 g (¼ lb) de champignons blanc	
30 ml (2 c. à soupe) d'huile d'olive	
30 ml (2 c. à soupe) de farine	
Sel et poivre	

Préparation du porc farcis

Émincer les oignons. Dans une poêle faire fondre le beurre et ajouter les oignons.

Cuire environ 10 à 15 min. et laisser refroidir pendant le même temps. Placer la grille au centre du four. Fendre les filets de porc dans le sens de la longueur pour y mettre les oignons refroidis et dorer les filets et la sauge dans le beurre. Saler et poivrer au goût et mettre au four pendant 30 min. Couvrir de papier aluminium 5 min.

Préparation de la sauce

Pendant que les filets cuisent, retirer le pied des champignons Shitakes et émincer les chapeaux. Réserver

Dans une petite casserole, porter à ébullition le bouillon, l'ail et les pieds de Shitakes.

Laisser réduire jusqu'à l'obtention de 60 ml (¼ de tasse) de bouillon. Passé le bouillon au tamis. Ajouter le lait et réserver. Entre temps, dans la même poêle dorer les champignons dans l'huile. Saler et poivrer. Saupoudrer de farine et cuire 1 min.

Ajouter le bouillon réservé et porter à ébullition au feu moyen en remuant à la cuillère de bois. Laisser mijoter doucement de 2 à 3 min. Rectifier l'assaisonnement

Trancher les filets et napper de sauce, Accompagner de nouilles au beurre.