



- LA RECETTE DE YOLANDE CHÂTELAIN -

TRANCHES DE PORC À LA CRÈME



Finition

Assaisonner la viande de paprika doux, sel et poivre. Puis faire sauter les champignons émincés en lamelles dans du beurre. Réserver.

Dans une poêle, blanchir la viande sans la rôtir dans du beurre de cuisine. Puis, dans la même casse, faire revenir les tranches de lard.

Placer ensuite la viande à plat dans une cocotte ou une lèche-frite. Ajouter le lard à raison d'une tranche par morceau de viande. Verser par-dessus les champignons, ainsi que la tomate coupée en quatre.

Dans un bol, bien délayer 2 cuillères à soupe de farine dans 5 dl d'eau, porter à ébullition dans la poêle préalablement utilisée, puis verser dans la cocotte ou la lèche-frite. Saupoudrer le tout avec le persil haché et ajouter les 2 dl de crème. Enfin, recouvrir la cocotte ou la lèche-frite et laisser cuire pendant 45 minutes dans un four préchauffé à 200°. A la fin, rectifier l'assaisonnement.

Pour l'accompagnement, prévoir des nouilles. C'est idéal avec cette sauce bien juteuse.

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 2 à 3 tranches (pas trop épaisses) de faux-filet de porc par personne
- 1 fine tranche de lard à rôtir par morceau de viande
- 250 g environ de champignons de Paris
- 1 tomate
- 2 dl de crème entière
- 1 bouquet de persil



La suggestion d'accompagnement:

LEGIO VALLIS VALAIS VDP

Merlot - Primitivo

Un assemblage valaisan unique. Les arômes épicés du Primitivo se mélangent parfaitement aux notes fruitées du Merlot.

Une cuvée élégante, moderne et séduisante. Un vrai vin de plaisir !

A découvrir chez:

Paratte Vins
Sàrl

Grand-Rue 15
2720 Tramelan
032 487 43 22 / info@parattevins.ch

