



MÉDAILLONS DE PORC SAUCE ROMARIN ET ORECCHIETTE AUX POIREAUX

INGREDIENTS POUR 4 PERSONNES

2 échalotes
2 petits poireaux
300g d'orecchiette
noix de muscade
400g de médaillons
de filet de porc
romarin
200ml de crème liquide
80g de roquette
1/2 de bouillon de légumes
huile d'olive
4CS de vinaigre
balsamique
2CS de beurre

Ciselez finement l'échalote et le poireau. Dans une casserole, faites chauffer un filet d'huile d'olive. Faites-y revenir le poireau 3-5 minutes. Réservez.

Dans la même casserole, faites revenir un filet d'huile d'olive avec la moitié de l'échalote 1 minute. Déglacez avec 2cc de vinaigre balsamique. Ajoutez le bouillon, les orecchiette, râpez un peu de noix de muscade et couvrez. Faites cuire 10-12 minutes à feu moyen. Puis, remettez le poireau dans la casserole, poivrez et faites cuire 5 minutes supplémentaires. Salez et poivrez les médaillons de porc. Faites chauffer de l'huile d'olive dans une poêle, et faites-y dorer la viande 1-2 minutes de chaque côté. Déglacez avec 2CS de vinaigre balsamique. Détachez bien les sucs de cuisson. Ajoutez le beurre, le reste d'échalote et le romarin séché. Mélangez. Ajoutez la crème liquide, faites réduire 2-4 minutes à feu moyen. Salez et poivrez. Juste avant de servir, faire une vinaigrette. Salez et poivrez. Ajoutez la roquette et remuez. Servez la roquette dans des assiettes creuses. Ajoutez les orecchiette aux poireaux, puis placez les médaillons de porc par-dessus. Nappez de sauce. Dégustez.