

Blanquette de porc, vin blanc & herbes fraîches

Ingrédients pour 6 personnes :

- 30 g de beurre
- 30 ml d'huile d'olive
- 1 kg de filet de porc coupé en cubes (filet mignon)
- Sel & poivre
- 2 cuillères à café de thym frais haché
- 2 cuillères à café d'origan frais haché
- 4 gousses d'ail émincées
- 20 g de farine
- 250 ml de vin blanc
- 375 ml de bouillon de poulet
- 4 grosses carottes, pelées et coupées en rondelles
- 2 poireaux, coupés en rondelles
- 1 petit oignon, piqué de 4 clous de girofle
- 3 feuilles de laurier
- 125 ml de crème 35 %
- 2 jaunes d'oeufs
- 2 cuillères à café de persil frais haché finement

Préparation :

Dans une cocotte, faites fondre le beurre dans l'huile à feu moyen-vif.

Faites saisir et dorer les cubes de porc environ 5 minutes, un peu à la fois pour éviter de faire bouillir la viande.

Salez et poivrez au goût.

Ajoutez le thym, l'origan et l'ail. Laissez dorer 1 à 2 minutes, puis saupoudrez de farine.

Remuez le tout et laissez cuire 2 minutes en évitant de brunir la farine.

Déglacez avec le vin blanc, laissez réduire 3 minutes et mouillez avec le bouillon de poulet.

Ajoutez les carottes, les poireaux, l'oignon et les feuilles de laurier.

Couvrez et laissez mijoter 1 heure à feu moyen.

Retirez les cubes de porc du bouillon et réservez-les au chaud.

Filtrez le jus de cuisson dans une passoire et réservez les légumes dans un bol.

Versez le jus dans casserole et faites réduire quelques minutes à feu moyen-vif.

Pendant ce temps, fouettez vigoureusement la crème et les jaunes d'oeufs dans un bol.

Versez dans le bouillon en mélangeant sans arrêt et laissez réduire jusqu'à épaississement.

Nappez le porc de cette sauce. Garnissez des légumes ayant servi à faire le bouillon et de persil haché.