

Escalopes de porc à la forestière

Quantité: 4 portions

Ingrédients :

1 filet de porc d'environ 600 g, coupé en médaillons d'environ 2 po d'épaisseur.

Sauce

1 sachet de sauce [demi-glace Knorr](#) de 34 g

2 cuil. à table (30 g) de beurre

2 cuil. à table ~~d'échalotes françaises (sèches)~~ hachées (mis 3 échalotes, émincées)

8 champignons blancs émincés

8 champignons ~~shiitake émincés~~ (ai remplacé par des blancs)

1 cuil. à thé d'ail haché

2 cuil. à table d'estragon haché (moins pour moi)

1 cuil. à table de moutarde de Dijon

Étapes:

Préparer la sauce

Dans un petit chaudron, préparer la sauce demi-glace selon les indications de l'emballage. (Réserver).

Dans une casserole, faire fondre le beurre. Cuire l'échalote et les champignons environ 2 minutes.

Ajouter l'ail, l'estragon et la moutarde.

Verser la sauce demi-glace. Laisser mijoter 3 minutes.

(Réserver au chaud).

Préparer les escalopes

Placer les médaillons de porc (1 à la fois), entre deux feuilles de pellicule plastique. À l'aide d'un attendrisseur de viande, aplatir la viande pour obtenir une escalope. Saler et poivrer.

Dans une grande assiette (ou un grand sac Ziplock), fariner les escalopes. Les secouer pour retirer l'excédent de farine.

Cuire les escalopes

Dans une grande poêle, cuire les escalopes de chaque côté, dans le beurre, 2 à la fois, (selon grosseur des escalopes et de la poêle.. Réserver les escalopes cuites, sur une plaque dans un four chaud, le temps que toutes les escalopes soient cuites

Servi avec la sauce préparée

Source: Pratiko-pratiques.com

Déclinaison par [Blanc-manger](#)