

Filet de porc braisé aux champignons et au cognac

Ingrédients :

2 beaux filets de porc, parés et coupés en quatre
Sel et poivre du moulin, au goût
15 ml (1 c. à soupe) de beurre
15 ml (1 c. à soupe) d'huile d'olive extra vierge
Une vingtaine d'oignons perles, pelés
15 ml (1 c. à soupe) d'huile d'olive extra vierge
4 gousses d'ail, pelées et coupées en deux
Une quinzaine de champignons de Paris, coupés en quatre
10 ml (2 c. à thé) de mignonnette de mélange de 4 poivres
Sel du moulin, au goût
60 ml (1/4 tasse) de cognac ou de brandy
750 ml (3 tasses) de sauce demi-glace
4 branches de romarin frais
125 ml (1/2 tasse) de crème 35 %

Préparation:

- Saler et poivrer les morceaux de filets de porc. Réserver.
- Dans une cocotte ou dans un faitout, faire fondre le beurre dans l'huile.
- Saisir les morceaux de filets de porc de tous les côtés à feux vif, environ 5 à 7 minutes au total. Retirer et réserver.
- Ajouter l'huile d'olive dans le faitout, incorporer les oignons perles et faire suer et dorer 3 minutes. Retirer et réserver.
- Préchauffer le four à 175 °C (325 °F).
- Incorporer l'ail, les champignons et la mignonnette de poivre, saler au goût et faire revenir 4 à 5 minutes à feu moyen-vif.
- Déglacer avec le cognac et flamber. Laisser réduire presque à sec.
- Incorporer la demi-glace, les branches de romarin et les morceaux de porc réservés.
- Couvrir et cuire au four 1 heure.
- Incorporer les oignons perles, couvrir et laisser cuire encore 30 minutes.
- Incorporer la crème, mélanger, retirer le couvercle et laisser cuire encore 30 minutes au four.

À table avec les soeurs Bellegarde (<http://lessoeursbellegarde.blogspot.ca/>)