

Filets de porc, sauce à l'oignon rouge

Préparation: 30 minutes

Cuisson: 35-40 minutes environ

Portion: 4

~Ingrédients

- 1 lb (500 g) filet de porc
- 3 c. à thé (15 ml) huile d'olive
- 2 c. à thé (10 ml) romarin frais, haché finement
- 1/4 c. à thé (1 ml) de sel
- 1/4 c. à thé (1 ml) de poivre
- 1 c. à table (15 ml) de beurre non salé
- 1 gros oignon rouge, haché finement
- 1 feuille de laurier
- 1 gousse d'ail hachée finement
- 1/2 tasse (125 ml) vin rouge
- 1 c. à table (15 ml) farine
- 1 tasse (250 ml) bouillon de poulet réduit en sel

~Préparation

1) Frotter les filets de porc de 1 c. à thé (5 ml) de l'huile, du romarin, du sel et du poivre. Dans un grand poêlon, chauffer le reste de l'huile à feu moyen-vif. Ajouter les filets de porc et les faire dorer de tous les côtés pendant 4 minutes. Mettre les filets de porc sur une plaque de cuisson et cuire au four préchauffé à 425 °F. (220 °C) de 10 à 15 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient encore légèrement rosés à l'intérieur. Mettre les filets de porc sur une planche à découper et les couvrir de papier d'aluminium, sans serrer.

2) Entre-temps, dans le poêlon, faire fondre le beurre à feu moyen-doux. Ajouter l'oignon et la feuille de laurier, couvrir et cuire, en brassant de temps à autre, pendant 12 minutes. Ajouter l'ail et cuire pendant 2 minutes ou jusqu'à ce que l'oignon soit caramélisé.

3) Verser le vin dans le poêlon. Augmenter à feu moyen-vif et cuire, en raclant le fond du poêlon pour détacher les particules, jusqu'à ce qu'il ait réduite environ de moitié. Saupoudrer de la farine et cuire, en brassant pendant 1 minute. À l'aide d'un fouet, ajouter le bouillon de poulet à ébullition. Réduire le feu et laisser mijoter pendant deux minutes ou jusqu'à ce que la sauce ait épaissi (retirer la feuille de laurier). Couper les filets de porc en tranches. Servir avec la sauce.

source: Coup de pouce

<http://lesmillesetundelicedelexibule.blogspot.ca/> Les mille et un délices de Lexibule