

Filet de porc au vin rouge et au sirop d'érable (Le palais gourmand)

2 filets de porc

2 c. à soupe de moutarde de Dijon

1 petit oignon haché

3 gousse d'ail écrasées

3/4 tasse de vin rouge sec (mis 1/3 vinaigre balsamique)

1/2 tasse de sirop d'érable

1 sachet de sauce demi-glace, préalablement dilué dans 1 1/4 tasse d'eau froide

Préchauffer le four à 350°F (180°C). Dans une poêle, mettre un peu d'huile et de beurre et chauffer sur feu moyen. Saisir les filets de porc de chaque côté pendant environ 2 minutes. Envelopper les filets de porc dans du papier d'aluminium. Sceller et cuire au four pendant 20 minutes (moi 30 minutes) Laisser reposer 5 minutes avant de trancher en tranches de 1/2 po d'épaisseur et servir avec la sauce.

Sauce:

Dans la même poêle, à feu moyen, ajouter l'ail et l'oignon. Laisser dorer quelques minutes. Ajouter le vin rouge, et laisser réduire de moitié. Ajouter le sirop d'érable, la moutarde de dijon et laisser mijoter quelques minutes. Ajouter la sauce demi-glace et continuer à cuire quelques minutes jusqu'à l'obtention d'une sauce légèrement épaisse et retirer du feu.