

MÉDAILLON DE PORC **CRU DU CLOCHER** ET TOMATES SÉCHÉES

PORTIONS: 4

INGREDIENTS

350g	1 ½ tasse	filet de porc
30ml	2c. à soupe	Huile d'olive extra vierge
15ml	1c. à soupe	de beurre
12 tranches		Fromage <i>Cru du Clocher</i>
36 juliennes	¼ tasse	Tomates séchées
30ml	2c. à soupe	Échalotes françaises séchées
125ml	½ tasse	Vin blanc
125ml	½ tasse	Crème 35%
Au goût	Sel & Poivre	

Préchauffer le four à 175°C (350°F). Parer le filet de porc et le couper en 12 médaillon de ¾ à 1 pouce d'épaisseur. Aplatir les médaillons quelque peu. Chauffer une poêle anti-adhésive à feu vif et saisir les médaillons dans l'huile d'olive 1 minute de chaque côté. Déposer les médaillons dans une plaque allant au four. Poser une tranche de *Cru du Clocher* sur chaque médaillon et terminer par 3 juliennes de tomates séchées. Assaisonner de sel et de poivre et terminer la cuisson au four de 8 à 10 minutes puis réserver. Enlever le gras de votre poêle. Chauffer à feu vif votre poêle et déposer le beurre et les échalotes, cuire 1 minute. Ajouter le vin blanc et laisser réduire de moitié. Terminer la cuisson en déposant la crème et cuire à feu doux jusqu'à consistance onctueuse. Assaisonner de sel et de poivre au goût. Servir la sauce sur les médaillons. Accompagner de riz pilaf et de haricots au beurre.

Marc Ringuette
Chef conseiller