

## *Filets de Porc Croquant, Sauce au Vin Rouge*

**Nombre de personnes: 4**

**Temps de préparation: 1 heure**

### Ingrédients:

- FILET(S) DE PORC	800 - 850g
- POIREAUX ENTIERS	1
- CELERI	1 branche
- OIGNON(S)	1/2
- THYM	
- LAURIER	1 feuille
- BOUILLON DE VIANDE	1 cube
- PORTO	7 cl
- VIN ROUGE	30 - 35 cl
- PERSIL	1.5 c à soupe
- CHAPELURE	1.5 c à soupe
- HUILE D'OLIVE	2.5 c à soupe
- BEURRE DE CUISSON	
- MAIZENA	pour lier la sauce
- SEL	
- POIVRE	



### Recette:

- Emincez le poireau, le céleri et l'oignon.
- Faites-les revenir dans un peu de beurre puis arrosez-les avec le vin rouge et ajoutez le cube de bouillon de viande émietté, le thym et le laurier. Laissez mijoter à couvert 10 minutes.
- Mélangez le persil avec la chapelure et l'huile d'olive. Réservez.
- Coupez la viande en tronçons.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Faites saisir le porc dans du beurre chaud sur toutes les faces. Salez et poivrez.
- Arrosez-les de porto puis flambez (attention à la hotte).
- Déposez la viande dans un plat à gratin, garnissez le sommet de chaque morceau avec le mélange persil/chapelure. Enfournez pour 12 minutes.
- Pendant ce temps, filtrez la sauce au vin rouge dans la poêle de cuisson de la viande et portez à ébullition. Liez la sauce avec un peu de maïzéna et rectifiez l'assaisonnement (poivre).
- Dressez vos morceaux de porc sur un lit de sauce au vin.

### Remarque:

Accompagnez ce plat bien relevé de croquettes de pommes de terre et de chicons braisés (DI-63).