



# MÉDAILLON DE PORC ENROBÉ DE BACON ET SA SAUCE À LA MOUTARDE POMMERY



## QimiQ AVANTAGES

- Production anticipée possible
- Rehausse le goût des autres ingrédients
- Goût savoureux avec moins de matières grasses



25



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

**8** Médallions de porc

Sel et poivre

Thym, finement hachées

**8 tranches** Lard maigre fumé

Huile d'olive, pour cuisson

## POUR LA CROÛTE

**50 g** QimiQ Base crème, non réfrigéré

**100 g** Beurre, mou

**1** Jaune(s) d'œuf

**50 g** Miettes de pain blanc

**30 g** Moutarde Pommery

Sel et poivre

Persil, finement hachées

## PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 180 degré C (four conventionnel).
2. Assaisonner le porc, enrouler le dans le bacon et faire frire de chaque côté dans de l'huile chaude.
3. Pour la croûte, fouettez le beurre jusqu'à ce qu'il soit mousseux. Ajouter le QimiQ Classique petit à petit. Ajouter les jaunes d'œufs, ajouter le reste des ingrédients et bien mélanger.
4. Étaler le mélange sur le porc et faire cuire à four chaud pendant environ 12-15 minutes. Laisser refroidir pendant quelques minutes avant de servir.