



MÉDAILLONS DE PORC À LA SAUCE TOMATE ÉPICÉE



QimiQ AVANTAGES

- Peut être réchauffé sans problème
- Stable aux acides et ainsi ne caille pas
- Rehausse le goût des autres ingrédients



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

600 g Médallions de porc

Sel et poivre

1 cs Beurre

1 cs Huile d'olive

POUR LA SAUCE TOMATE ÉPICÉE

125 g QimiQ Base crème, réfrigéré

80 g Lard, coupé en petits dés

1 cs Huile d'olive

1 Oignon(s), finement hachées

1 Gousse(s) d'ail, finement hachées

Thym

Sauge, séchée

2 cs Concentré de tomates

2 cc Farine

50 ml Xérès sec

350 ml Bouillon de légumes

Sel

Poivre de Cayenne

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 75° C (convection naturelle).
2. Assaisonner les médallions de porc de sel et de poivre. Faire saisir rapidement sur les deux côtés dans un mélange de beurre et d'huile d'olive. Retirer et maintenir au chaud dans un plat chauffé au four préchauffé.
3. Faire revenir dans la même poêle le lard dans l'huile d'olive. Ajouter les oignons, l'ail, le thym et la sauge et faire revenir le tout. Ajouter le concentré de tomates, bien mélanger et saupoudrer de farine. Déglacer la sauce au xérès, faire réduire et mouiller avec le bouillon de légumes.
4. Assaisonner avec le sel et le poivre de Cayenne. Affiner avec le QimiQ Classic réfrigéré et servir avec les médallions de porc.