

Médallions de porc au lard fumé, oignons caramélisés au vinaigre de Champagne, purée de pommes de terre à l'épinard |

Recette pour 4 personnes



Description

Petits médaillons de filet de porc bonifiés à la cuisson d'un arôme de lard fumé servis sur un lit d'oignons caramélisés déglacés au vinaigre de Champagne et accompagnés de purée verte aux épinards frais.

L'astuce du chef

Utilisez un lard fumé prétranché afin de former une couche bien mince autour des médaillons.

Ingrédients

Pour les médaillons de porc

- 480 Gr Filet de porc
- 8 Tranche(s) Lard fumé
- Sel et poivre
- Huile végétale
- Huile d'olive

Pour les oignons caramélisés au vinaigre de Champagne

- 2 Unité(s) Oignon
- 60 Ml Vinaigre de champagne
- Sel et poivre
- Huile végétale
- Huile d'olive

Pour la purée de pommes de terre aux épinards

- 600 Gr Pommes de terre yukon gold
- 100 Gr Épinards
- 50 Gr Beurre
- 75 Ml Crème 35% à cuisson
- Sel et poivre
- Huile végétale
- Huile d'olive

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre **four** à **400 F°**

Mise en place

Pelez et coupez les pommes de terre en cubes. Émincez l'oignon blanc. Hachez les feuilles d'épinards.

Préparation de la purée aux épinards

Déposez les cubes de pomme de terre dans une casserole d'eau froide salée. Portez à ébullition et faites cuire jusqu'à ce que les pommes de terre soient fondantes. Réduisez les pommes de terre en purée avec le beurre et la crème chaude, puis assaisonnez de sel et de poivre. Terminez en incorporant les feuilles d'épinards.

Préparation des oignons caramélisés au vinaigre de Champagne

Dans une petite poêle casserole, versez un filet d'huile d'olive et faites caraméliser les oignons blancs pendant 20 à 25 minutes. Déglacez au vinaigre de champagne, laissez réduire 3 minutes et rectifiez l'assaisonnement de sel et de poivre.

Pour les médaillons de porc au lard fumé

Coupez les filets de porc en médaillons de 2 cm d'épaisseur. Enroulez une demi-tranche de lard fumé autour de chaque médaillon de porc et fixez-les avec un cure-dents. Salez et poivrez. Dans une poêle antiadhésive, versez un filet d'huile végétale et faites saisir les médaillons des deux côtés afin d'obtenir une belle coloration. Terminez la cuisson au four 3 à 5 minutes. Réservez au chaud.

Montage

Dans une assiette ronde ou ovale, déposez un généreux tapis de purée, plutôt centré.

Déposez dessus délicatement votre médaillon de porc (émincé éventuellement).

Arrosez soigneusement de votre réduction d'oignons au vinaigre de champagne.

Bon appétit!