

Brochettes de porc sauce aux poireaux

Ingrédients

Pour 6 personnes

6 brochettes en bois ou en métal

env. 15 tranches de lard cru, coupées en deux

600 g de filet de porc

2 cs de moutarde

2 gousses d'ail, finement hachées

sel

poivre du moulin

env. 30 brins de marjolaine

beurre à rôtir ou crème à rôtir

sauce:

1 dl de vin blanc ou de

bouillon de boeuf

300 g de poireau, coupé en fines rondelles

beurre pour faire revenir

1 échalote, finement hachée

1 gousse d'ail, pressée

1 cs de concentré de tomates

2 dl de bouillon de boeuf

180 g de crème acidulée

8 tomates séchées, à l'huile, coupées en fines lamelles



Préparation

Préparation: 1 heure

Prêt en 1 heure

1. Préchauffer le four à 80 °C. Y chauffer 1 plat, 6 assiettes et 1 saucière.
2. Étendre les tranches de lard, légèrement espacées, sur une planche. Couper le filet légèrement de biais (de façon à ce que les tranches soient aussi grandes que possible) en tranches de 5 mm d'épaisseur. Badigeonner de moutarde, parsemer d'ail, assaisonner, disposer sur les tranches de lard. Déposer un brin de marjolaine au centre de chaque tranche, rouler. Embrocher env. 5 rouleaux par brochette.
3. Saisir les brochettes 1½ min de chaque côté dans le beurre à rôtir. Disposer immédiatement dans le plat chaud. Cuire env. 30 min dans le four préchauffé à 80 °C. Les brochettes peuvent rester 1 heure au chaud au four à 60 °C.
4. Sauce: déglacer la poêle avec le vin ou le bouillon, passer au chinois, réserver. Dans la même poêle, faire revenir le poireau 3-4 min dans le beurre, sortir de la poêle. Faire revenir l'échalote et l'ail dans le beurre. Ajouter le concentré de tomates, cuire brièvement. Mouiller avec le bouillon, réduire légèrement. Ajouter la crème acidulée, le suc de cuisson, les tomates et le poireau, porter à ébullition, rectifier l'assaisonnement.
5. Répartir un peu de sauce sur les assiettes chaudes, y coucher les brochettes. Servir le reste de sauce à part.

PRÉPARATION À L'AVANCE

Préparer la sauce (sans le suc de cuisson) 1/2 jour à l'avance. Ajouter le suc de cuisson déglacé à la sauce après avoir grillé les brochettes, porter la sauce à nouveau à ébullition.

Valeurs nutritionnelles

Une portion contient: 326 kcal; protéines: 26 g; lipides: 22 g; glucides: 3 g.