

Filets marinés

Pour 4 personnes:

2 filets mignons de porc, vin rouge,

1 oignon, 1 carotte, 1 poireau,

clous de girofle, feuille de laurier,

romarin, 1 paquet de quetsches

séchées (env. 200 g), sel, poivre,

huile, 2 bâtons de cannelle,

1 barre de chocolat amer, sauce rôti,

évent. un peu de crème

Préparation: laisser mariner les filets de porc pendant 6 jours au frais dans une marinade de vin rouge. Assaisonner la marinade avec les légumes finement hachés, les clous de girofle et les bâtons de cannelle. Retirer les filets de la marinade, bien les essuyer. Assaisonner. Saupoudrer de farine et saisir de toutes parts dans de l'huile ou de la graisse chaude.

Pendant ce temps porter la marinade à ébullition et verser sur les filets de sorte à les recouvrir aux 2/3. Ajouter le brin de romarin, couvrir et faire cuire au four à 220 degrés pendant 20-25 minutes. Ajouter les quetsches séchées dix minutes avant la fin de la cuisson.

Couper les filets en tranches, tamiser la marinade, ajouter le chocolat et épaissir avec la sauce-rôti. Rectifier l'assaisonnement et évent. affiner avec un peu de crème. Accompagner de purée de pommes de terre ou de nouilles.