

## Médallions de porc à la parisienne Sauce au cresson et au poivre

Pour 2 personnes

●●●	<b>Coûts</b>
●●	<b>Temps de réalisation</b>

Temps de préparation: 15 minutes

Temps de cuisson: 20 minutes

●●●● très important ●● moyen  
●●● important ● modeste

### Ingrédients

300 g de médaillons de porc

1-2 c. à s. de cognac

1-2 c. à c. de poivre

1 c. à s. d'huile d'arachide

### Sauce:

2 gousses d'ail

1 petit oignon

1 c. à s. de beurre

1 dl de vin blanc

Poivre, sauce soja

Sel

½ pot de demi-crème aigre  
(de 180 g)

Environ 30 g de cresson

### Préparation

Badigeonner la viande des deux côtés de cognac et poivre.

Pour la sauce, écraser l'ail, hacher menu l'oignon et étuver le tout dans du beurre, mouiller avec le vin blanc. Laisser mijoter 5-10 minutes à petit feu (à découvert).

Saisir la viande dans l'huile, 5 minutes de chaque côté. Ajouter la demi-crème aigre, assaisonner.

Hacher grossièrement le cresson (en réserver pour la garniture) et ajouter à la sauce.

Dresser la viande, napper de sauce et garnir de cresson.