

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

Pour 2 personnes

●●●	Coûts
●●	Temps de réalisation

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 poivrer.

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.