

Médallions de porc, sauce sherry



Pour 4 personnes: 8 médaillons de porcs de 60 g env., 200 g de haricots fins, 8 oignons nouveaux, 8 petites carottes avec fane, 20 g de beurre, sel, poivre, 1 pincée de sucre, 2 c. à soupe de beurre, 1 dl de vin blanc, 2 c. à soupe de vermouth blanc sec, 2 dl de bouillon de volaille, 2 dl de crème double, 2 c. à soupe de sherry.

Effiler les haricots et cuire 4 à 5 minutes dans de l'eau salée. Nettoyer les oignons, peler les carottes en gardant leurs fanes, faire revenir le tout dans une cuillère à soupe de beurre et cuire en ajoutant 3 à 4 c. à soupe d'eau (doivent rester encore croquants). Assaisonner de sel, poivre et sucre et garder en attente. Le liquide doit être entièrement évaporé. Chauffer du beurre et rôtir les médaillons 3 à 4 minutes de chaque côté. Saler et poivrer et garder également en attente. Déglacer la poêle avec le vin blanc et le vermouth, faire réduire de moitié; ajouter le bouillon et faire réduire à nouveau. Mettre la crème double, rectifier l'assaisonnement et parfumer le tout avec du sherry. Réchauffer rapidement les légumes, passer les haricots égouttés dans le reste du beurre et saler légèrement. Garnir d'un peu de sauce le fond des assiettes préalablement chauffées, disposer les médaillons et les légumes et servir le reste de sauce en saucière.