



T-bones de porc au romarin

Pour 4 personnes: 4 T-bones de porc, 2 c. à soupe de beurre, sel, poivre du moulin, 2 c. à thé de romarin finement haché, 2 c. à thé de paprika doux, 8 c. à soupe de vin blanc, 6 c. à soupe de madère, 1 pte de couteau d'extrait de viande, 1 prise de poivre de Cayenne, 20 g de beurre frais.

Commander de beaux T-bones de porc chez votre boucher. Préparer la veille: mélanger le romarin haché et une bonne quantité de poivre du moulin avec le beurre ramolli. Badigeonner les deux côtés des T-bones et les emballer dans une feuille d'aluminium. Laisser reposer une nuit au frigo.

Rôtir les T-bones à grand feu dans une poêle, les épicer avec sel et paprika avant de les retourner. Ajouter 2 c. à soupe d'eau chaude et laisser cuire à couvert env. 10 min (à bonne flamme, la viande devant être cuite, mais pas desséchée). Retirer la viande et la garder au chaud. Déglacer la poêle avec le vin blanc et faire réduire de moitié.

Ajouter le madère et laisser réduire encore quelque peu si nécessaire. Corser l'assaisonnement avec l'extrait de viande et le poivre de Cayenne. Ajouter peu à peu le beurre en flocons et battre légèrement au fouet. Ne plus laisser cuire.

**T-bones de porc
au romarin**

