

Porc accompagné de sauce aux bleuets

Ingrédients

Viande

480 g de filet de porc
1 gousse d'ail
Huile d'olive
1 c. à thé de beurre
Sel et poivre

Sauce

1 gousse d'ail
1 échalote française
2 c. à thé de vinaigre de bleuet
1 c. à soupe de confiture de bleuets ou de gelée de bleuets
1/2 tasse de vin rouge
2 c. à soupe de bleuets
2 c. à thé de beurre
3 pincées d'origan en poudre
Sel et poivre

Étapes

Viande

1. Badigeonnez le filet de porc d'ail, de beurre, de sel et de poivre
2. Faites-le revenir sur le feu avec un peu d'huile d'olive. Versez de l'eau et finissez la cuisson au four à 450 °F durant environ 20 minutes. Arrosez régulièrement le filet durant sa cuisson.

Sauce

3. Faites suer l'ail et l'échalote dans un poêlon. Déglacez avec le vinaigre de bleuet, puis, mouillez le tout avec le vin rouge. Ajoutez les bleuets et l'origan, puis faites réduire de moitié.
4. Versez le jus de cuisson du porc dans la sauce ainsi que la confiture ou la gelée de bleuets. Faites à nouveau réduire.
5. Ajoutez le beurre à la sauce et mélangez avec un fouet pour que le beurre fonde. La sauce deviendra brillante
6. Assaisonnez avec du sel et du poivre au goût.
7. Tranchez finement le filet de porc et nappez les morceaux de sauce.