

Porc au marsala et riz au cèpes



Les ingrédients pour 4 personnes :

Pour le riz :

300 g de riz complet ou basmati

1 grosse pincée de cèpes séchés (ou des cèpes frais)

1/2 citron

Quelques brins de thym citron (ou de thym)

Porc :

600 g de filet mignon de porc

1 c à c bombée de coriandre moule

1 c à s d'huile d'olive

1 c à c bombée de paprika

1 petit oignon rouge

Quelques brins de sauge fraîche

1 trait de marsala

7 cl de crème légère (20 cl)

1 belle louche de bouillon de légumes

Sel et poivre du moulin

Faire cuire le riz comme dans 2 tasses d'eau bouillante salée et y ajouter à mi-cuisson les cèpes grossièrement coupés, le citron et le thym citron. Si vous utilisez des cèpes frais les cuire à la poêle dans un peu de matière grasse et les ajouter à la fin de la cuisson du riz. Si le riz n'est pas assez cuit rajouter de l'eau bouillante en cours de cuisson (ce que j'ai du faire).

Inciser le filet mignon en son centre jusqu'à mi-hauteur dans le sens de la longueur.

Ouvrir le filet mignon et l'aplatir légèrement avec la main. L'enrober de paprika et coriandre moulue puis le faire dorer à la poêle dans l'huile d'olive en le retournant régulièrement jusqu'à ce qu'il soit cuit.

Hacher finement l'oignon rouge et prélever les feuilles de sauge, les ajouter à la viande. Une fois la viande cuite mettre un peu de marsala et flamber (facultatif mais si vous flambez arrêter la hotte aspirante).

Mettre la viande sur une planche à découper et verser la crème avec le bouillon dans la poêle. Porter à ébullition et laisser la sauce prendre une belle consistance . Assaisonner. Couper la viande en tranches, la recouvrir de sauce et servir avec le riz aux cèpes.

Péché de gourmandise <http://pechedegourmand.canalblog.com>