

NOIX DE RONDE DE PORC AU LAIT

NIVEAU DE
DIFFICULTÉ



SUGGESTION D'ACCOMPAGNEMENT

Servir avec des pâtes fraîches.

VALEURS NUTRITIVES PAR PORTION

435

CALORIES

44 g

PROTÉINES

19 g

GLUCIDES

20 g

MATIÈRES GRASSES

5
minutes
PRÉPARATION

2 heures
CUISSON

6 à 8
PORTIONS

COUPES



Fesse

INGRÉDIENTS

2	Noix de ronde de porc du Québec	2
4 c. à table	Corps gras de votre choix (beurre ou huile végétale)	60 ml
2	Oignons, émincés finement	2
6 tasses	Lait	1.5 L
4 tasses	Cèpes, coupés en cubes (ou champignons de votre choix)	1 L
4	Gousses d'ail, hachées	4
2	Feuilles de laurier	2
2	Branches de romarin	2
2	Branches de thym	2
1	Cube de bouillon de légumes du commerce	1
1 c. à table	Miel ou sirop d'érable	15 ml
Au goût	Sel et poivre du moulin	Au goût

PRÉPARATION

1. Dans une cocotte chaude, faire saisir la viande enrobée d'un corps gras de votre choix, 2 minutes de chaque côté. Retirer et réserver.
2. Dans la même cocotte, à feu vif, faire revenir l'oignon 2 minutes.
3. Ajouter la viande, le lait, les champignons, l'ail, le laurier, le romarin, le thym, le cube de bouillon de légumes, le miel; couvrir et laisser réduire, à feu très doux, 2 heures.
4. Retourner la viande à mi-cuisson. Vérifier l'assaisonnement. Remuer la sauce et la faire réduire au besoin.
5. Couper la viande en tranches fines.
6. Servir les tranches de viande nappées de sauce et accompagnées de pâtes fraîches.

NOTE

Avec la cuisson, la matière grasse contenue dans le lait va se séparer du reste du bouillon. C'est normal que la texture du lait change. Mixer simplement la sauce et laisser réduire au besoin.