

## *Filet de porc sauce au bourgogne Louis Jadot*

### *Ingrédients*

<i>2</i>	<i>Filets de porc taillés en médaillons de la boucherie du Marché</i>
<i>3 c. à soupe</i>	<i>Beurre clarifié</i>
<i>2</i>	<i>Échalotes françaises</i>
<i>125 ml</i>	<i>Bourgogne Louis Jadot (en dégustation à la SAQ)</i>
<i>125 ml</i>	<i>Fond de veau réduit de la boucherie du Marché</i>
	<i>Sel avec modération et poivre vert au goût</i>
	<i>Purée de céleri et carotte en quantité suffisante Jardin du Marché</i>
<i>50 g</i>	<i>Beurre sans sel</i>
<i>1 c. à soupe</i>	<i>Ciboulette finement hachée</i>

### *Méthode*

- 1. Faire chauffer le beurre dans une poêle et y faire saisir les médaillons 2/3 minutes de chaque côté. Saler, poivrer et réserver.*
- 2. Ajouter dans la poêle 1 c. à soupe de beurre et faire blondir légèrement les échalotes. Déglacer avec le vin rouge et laisser réduire aux deux tiers.*
- 3. Ajouter le fond de veau et lier la sauce avec le beurre sans sel*

*Note* *Accompagner ce plat de purée de céleri et carottes et saupoudrer le tout avec la ciboulette.*