

## *Filet de porcelet à l'orange et gingembre*

### *Ingrédients*

<i>2</i>	<i>Filets de porc</i>
<i>2</i>	<i>Oranges</i>
<i>1 c. à soupe</i>	<i>Gingembre frais râpé très fin</i>
<i>1 c. à soupe</i>	<i>Citronnelle finement râpée</i>
<i>3 c. à soupe</i>	<i>Beurre clarifié</i>
<i>125 ml</i>	<i>Vin blanc sec et le jus de 2 oranges</i>
	<i>Julienne de gingembre blanchie en quantité suffisante</i>
	<i>Sel avec modération et poivre vert au goût</i>
<i>250 ml</i>	<i>Crème 15 % cuisson</i>
<i>3 c. à soupe</i>	<i>Persil et estragon finement hachés</i>

### *Méthode*

- 1. Râper finement les zestes de 2 oranges et les mélanger avec la citronnelle et le gingembre. Réserver*
  - 2. Tailler les filets de porcelet en médaillons et les taper légèrement entre deux feuilles de papier de boucherie. Les imprégner sur un côté dans le mélange obtenu au point 1*
  - 3. Faire chauffer le beurre clarifié dans une poêle et y faire saisir les médaillons 3 à 4 minutes sur le côté non imprégné et les retourner pour continuer la cuisson 2 à 3 minutes, saler et poivrer. Réserver au chaud et déglacer avec le vin blanc, ajouter le reste du mélange du point 1 et la julienne de gingembre et laisser réduire de moitié. Ajouter la crème et laisser mijoter 2 minutes*
  - 4. Disposer les médaillons de porc à parts égales sur chaque assiette et napper de deux cuillères de sauce. Servir le reste de sauce dans une saucière.*
- Note* *Accompagner ce plat de purée de céleri et carottes et saupoudrer le tout avec le reste de fines herbes.*