

*Scalopines de filet mignon de porc de la Boucherie du marché
Sauce au vin rouge Merlot Fleur du Cap 2007*

Ingrédients

1	<i>Filet de porc</i>
2 c. à soupe	<i>Beurre clarifié</i>
2	<i>Échalotes françaises hachées finement</i>
125 ml	<i>Vin rouge Merlot Fleur du Cap 2007</i>
125 ml	<i>Sauce demi-glace</i>
50g	<i>Sel avec modération et poivre au goût</i>

Méthode

1. *Couper le filet en médaillons d'un cm d'épaisseur. Les aplatir à l'aide d'un marteau de boucher.*
2. *Faire chauffer dans une poêle le beurre clarifié et faire saisir 2 minutes de chaque côté les scalopines. Réserver au chaud.*
3. *Ajouter dans la poêle les échalotes hachées et les faire revenir sans coloration, déglacer avec le vin et laisser réduire aux trois quarts (cette opération est très important pour obtenir une concentration aromatique du vin).*
4. *Ajouter la sauce demi glace et laisser mijoter 2 minutes. Lier la sauce avec le beurre sans sel et napper les scalopines de sauce.*

Note *Servir avec garniture de champignons shiitakés ou portobello et une rosette de purée de pommes de terre bleues ou de nouilles au beurre.*