

Fricassée de caïons à la Mondeuse

4 personnes

- 600 grammes de filets de porc
- 1 bouteille de 75cl de Mondeuse
- 10 cl d'huile
- 100 grammes de beurre
- 30 têtes de clous de girofle réduites en poudre
- sel, poivre
- 50 grammes de jus de veau lié

Préparation : 10 minutes

Cuisson : 15 minutes

Portez à ébullition la Mondeuse et faites flamber jusqu'à complète disparition de l'alcool. Laissez réduire 5 minutes.

Coupez les filets en tranches de 1cm d'épaisseur. Faites chauffer dans une poêle la moitié de l'huile et du beurre. Faites rissoler les tranches de filet de porc (moitié), renouvelez l'opération. Jetez le gras de la cuisson. Déglacez avec la moitié de la Mondeuse.

Ajoutez le fond de veau et la poudre de clous de girofle, amenez à ébullition et ajoutez le reste du vin. Faites réduire afin que la sauce épaisse.

Ajoutez la viande.

Salez et poivrez.

Laissez cuire 5 minutes.

Servez chaud, accompagné de quenelles de polenta et tomates confites.