

Escalopes de porc avec une délicieuse sauce aux morilles



Depuis le Moyen-Âge, les morilles sont considérées comme une délicatesse coûteuse et confèrent une note de luxe à cette sauce crème à l'arôme de noix.

Les recettes hebdomadaires de Denner sont conçues pour pouvoir acheter l'un des ingrédients principaux en action dans le magasin. Cette semaine, le quasi de porc est en promotion. Pour la recette, on le découpe en escalopes d'environ 12 mm d'épaisseur. Bien sûr, on peut aussi prendre des escalopes déjà prêtes.

Avant d'utiliser les morilles séchées, il faut les tremper dans de l'eau chaude; un bocal en verre avec couvercle est idéal pour cela. Après 10 minutes, on secoue le bocal, on vide l'eau et on répète la procédure. Si vous n'avez pas de bocal avec couvercle, suivez les instructions ci-dessous pour la préparation.

- 40 g de morilles séchées
- 8 escalopes de 90 à 100 g chacune, quasi ou filet
- Un peu d'huile à frire neutre, par ex. huile de tournesol
- Un peu de beurre
- 1 oignon moyen, finement haché
- 2 cs de farine
- 2½ dl de vin blanc
- 3 dl de bouillon de bœuf
- 1½ cs de sauce de rôti (en poudre ou en tube)
- 2½ dl de demi-crème
- 1 cc de maïzena
- Sel, poivre et paprika
- En outre: persil frais haché pour garnir

1. Trempez les morilles pendant 10 minutes dans de l'eau chaude, rincez-les bien à l'intérieur et à l'extérieur pour les débarrasser d'éventuels restes de sable, jetez l'eau. Répétez la procédure, y compris le trempage de 10 minutes. Hachez ensuite grossièrement les morilles.
2. Badigeonnez d'huile les escalopes des deux côtés, puis saisissez-les pendant 1 à 1½ minute de chaque côté suivant leur épaisseur, enveloppez-les dans une feuille d'aluminium et réservez-les.
3. Dans la même poêle, chauffez un peu de beurre et d'huile neutre, blondissez les morceaux d'oignon, ajoutez les morilles et cuisez-les pendant 20 secondes. Saupoudrez de farine, cuisez pendant 30 secondes avant de déglacer

avec le vin blanc.

4. Laissez mijoter jusqu'à ce que le vin soit réduit de moitié. Ajoutez le bouillon et la sauce de rôti, laissez mijoter la sauce pendant 10 minutes en l'assaisonnant de poivre et de paprika.
5. Ajoutez la demi-crème, laissez mijoter pendant 5 minutes supplémentaires. Dissolvez la maïzena dans 20 ml d'eau froide, ajoutez-la à la sauce et laissez mijoter encore 5 à 15 minutes suivant la consistance souhaitée.
6. Retirez la poêle du feu, ajoutez brièvement les escalopes avec le jus de viande dans la sauce, assaisonnez la sauce. Servez immédiatement avec des nouilles et garnissez de persil frais.

Temps de préparation: **environ 45 minutes**

Domaine de Valmont Rouge Grand Cru Morges AOC La Côte

Robe rubis intense. Bouquet complexe, racé et fruité. Bouche équilibrée avec de légères notes de cassis et de réglisse.

[Voir dans le weinshop](#)

