

Filet Pur de Porc, Sauce aux Lardons et Sirop de Liège

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 45 minutes

Marinade : 6 h minimum

Ingrédients:

- FILET(S) DE PORC	1
- LARDONS	200g fumés
- SIROP DE LIEGE	2 c à soupe
- MAIZENA	1 c à soupe
- CUVÉE DE CINEY (BIÈRE)	25 cl
- OIGNON(S)	1
- THYM	un peu
- BAIES DE POIVRE ROSE	1 c à café
- LAURIER	2 feuilles

Recette:

- Pour la marinade, déposez le filet de porc dans un plat. Ajoutez l'oignon émincé, le thym, les baies roses et le laurier. Arrosez le tout avec la bière. Réservez au frais pour au moins 6 heures (une nuit encore mieux).
- Sortez et épongez le filet de porc. Filtrez la marinade et conservez le jus (bière).
- Dans une grande sauteuse (avec couvercle), faites revenir le filet de porc dans du beurre chaud. Ajoutez les lardons fumés. Remuez quelques minutes puis arrosez de la marinade filtrée. Portez à ébullition puis baissez le feu et laissez étuver à couvert pendant 15 minutes. Retournez la viande à mi-cuisson.
- Après ce temps, sortez et coupez la viande en tranches. Conservez au chaud (sous un aluminium).
- Intégrez alors le sirop de Liège à la sauce. Portez à ébullition et liez avec un peu de maïzéna.
- Servez les tranches de porc nappées de sauce aux lardons et sirop de liège.

