

Médillons de Porc aux Poires et Agrumes

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 50 minutes

Ingrédients:

- MEDAILLON(S) DE PORC	800g
- POIRE(S)	3
- CITRON(S)	1
- ORANGE(S)	1
- VINAIGRE DE VIN ROUGE	25g (ou Xérès)
- SUCRE SEMOULE	65g
- EAU	½ c à soupe
- BEURRE	beurre d'agrumes (DI-394)
- CRÈME FRAÎCHE	50 ml
- AMANDES EFFILÉES	2 c à soupe
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Grillez à sec les amandes effilées. Réservez.
- Prélevez le zeste du citron et de l'orange. Placez-le dans un caquelon avec le sucre et l'eau. Faites chauffer jusqu'à obtention d'un caramel bien coloré.
- Entre temps, pressez ensuite les deux fruits et ajoutez-y le vinaigre.
- Lorsque le caramel est formé, versez doucement le mélange jus-vinaigre hors du feu. Fouettez et replacez sur feu doux. Laissez réduire 10-15 minutes jusqu'à obtention d'un sirop.
- Pelez et coupez les poires en demi-quartiers.
- Faites-les revenir dans un peu de beurre d'agrumes. Arrosez-les avec quelques cuillères de sirop puis poursuivez la cuisson douce à couvert en les retournant de temps en temps.
- Saisissez alors les médaillons de porc dans du beurre d'agrumes. Salez et poivrez.
- Ajoutez le reste de sirop puis liez avec la crème. Rectifiez l'assaisonnement.
- Dressez les poires au sirop d'agrumes avec le porc nappé de sauce et garnissez d'amandes effilées.

