

Pluma de Porc au Romarin et Sauce au Vin Blanc

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 20 minutes

Ingrédients:

- <i>Pluma (Porc) Nature</i>	4
- <i>Romarin</i>	4-5 branches
- <i>Paprika</i>	
- <i>Farine</i>	1.5 c à soupe
- <i>Vin Blanc Sec</i>	20 cl
- <i>Crème Fraîche</i>	1 c à soupe
- <i>Sel</i>	
- <i>Poivre</i>	

Recette:

- Faites griller doucement les plumas dans du beurre chaud avec le romarin en branche. Assaisonnez de paprika puis salez et poivrez.
- Saupoudrez la viande de farine puis déglacez avec le vin blanc. Laissez réduire et rectifiez l'assaisonnement. Ajoutez 1 c à soupe de crème en fin de cuisson.
- Servez les plumas nappés de sauce au vin blanc.

