

FILET PUR DE PORC À LA GUEUZE ET À LA MOUTARDE

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 35 min.

Ingrédients:

- FILET(S) DE PORC	650 g
- GUEUZE	2 dl
- MOUTARDE	1 c à soupe
- CREME FRAICHE	1 dl
- CITRON(S)	le jus d'1/4
- BAIES DE GENEVRIER	5
- ROMARIN	1 pointe
- THYM	1 pointe
- LAURIER	1 feuille
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Dans une poêle à fond épais et avec couvercle, faites dorer le filet pur de porc de tous les côtés dans du beurre. Salez et poivrez.
- Badigeonnez la viande de moutarde, ajoutez 1 dl de gueuze. Ajoutez aussi les baies de genévrier, le thym, le laurier et le thym.
- Couvrez et laissez mijoter 15 à 18 minutes.
- Retirez la viande de la poêle et conservez-la au chaud.
- Versez alors le reste de gueuze et détachez bien les sucs de cuisson.
- Ajoutez alors la crème fraîche et laissez réduire un peu.
- Filtrez la sauce au travers un chinois puis remettez dans la poêle. Ajoutez le jus de citron (et un peu de maïzéna pour épaissir si nécessaire).
- Servez le filet en tranches nappés de sauce.

Remarque:

Servez avec un gratin dauphinois et du brocoli.