

Filets Purs de Porc à la Trappiste de Rochefort et au Sirop de Liège

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- FILET(S) DE PORC	850 g
- BIERE D'ABBAYE	10 cl de Trappiste de Rochefort
- ECHALOTE(S)	1/2
- FOND DE VEAU	200 ml
- BEURRE DE CUISSON	
- SIROP DE LIEGE	1 c à soupe
- SEL	
- POIVRE	
- MAIZENA	un peu



Recette:

- Emincez l'échalote très finement.
- Dans une grande poêle beurrée, faites rissoler les filets de porc de tous les côtés. Salez et poivrez.
- Lorsqu'ils sont bien colorés, placez-les dans un plat allant au four et enfournez à 180°C le temps de faire la sauce.
- Ajoutez un peu de beurre dans la poêle et faites-y suer l'échalote. Puis déglacez avec la bière et laissez réduire presque à sec. Ajoutez alors le fond de veau et laissez de nouveau réduire de moitié. Ajoutez finalement le sirop de Liège, salez et poivrez. Pour épaissir un peu la sauce, ajoutez un peu de maïzéna.
- Au moment de servir, coupez la viande en aiguillettes et nappez-les de sauce.

Remarque:

Servez ce plat avec des légumes de saison (par exemple en « tagliatelles » DI-90) et éventuellement des pommes de terre.