

Porc à la sauce pomme-gingembre

Accord du sommelier



Un vin rouge de Menetou-Salon, souple aux arômes de fruits mûrs et aux finales de fruits confits.

Servir à 14°C



INGRÉDIENTS (pour 4 personnes)

4 escalopes de porc (env 150 g chacune)

Sel et poivre pour l'assaisonnement

Huile

1 oignon et demi

2 pommes (250g)

1 gousse d'ail (5g)

10 g de gingembre frais

40 ml de sauce soja

100 ml d'eau

15 g de beurre

4 pommes de terre cuites à l'eau

Persil pour la garniture

PRÉPARATION

1. Enlevez toute les parties nerveuses des escalopes, assaisonnez avec le sel et le poivre.
2. Epluchez les pommes et coupez-les en tranches grossières. Placez-les dans un mixeur avec les oignons, l'ail et le gingembre. Ajoutez l'eau et la sauce soja puis mixez jusqu'à l'obtention d'une sauce onctueuse
3. Mettre une cuillère à café d'huile dans une poêle et chauffez à feu vif. Une fois que la poêle est chaude, saisissez les escalopes jusqu'à ce que l'extérieur soit doré, puis retirez-les de la poêle.
4. Enlevez l'excès d'huile de la poêle, ajoutez une cuillère à café d'huile et chauffez à feu moyen. Ajoutez la sauce aux pommes. Lorsque la préparation commence à frémir, baissez le feu et faire cuire pendant 4 minutes.
5. Finir de cuire les escalopes dans une poêle avec du beurre jusqu'à ce que le porc soit à point. Servir avec les pommes de terre, couvrir avec la sauce et garnir avec le persil.