

Sauté de porc à la bière du Gâtinais et au brie de Melun

Les ingrédients pour 4 personnes :

800 g de d'échine de porc
200 g de brie de Melun
25 cl de gâtine (bière ambrée voir conseil plus bas)
1 oignon
1 gousse d'ail
200 g de champignons de Paris
200 g de crème fraîche
1 bouquet garni
Persil
Huile
Sel et poivre

Hacher finement ail et oignon épluchés. Nettoyer les champignons et les émincer. Couper la viande en morceaux (j'ai fait des cubes de 6 cm) et la faire dorer de tous côtés dans une cocotte avec un peu d'huile. Ajouter l'oignon et l'ail hachés puis les champignons. Cuire 3 mn en mélangeant. Déglacer avec la bière et ajouter la crème et le bouquet garni. Assaisonner et mélanger puis cuire à couvert 45 mn pour la grosseur de cubes de viande donnée. Si vous faites des cubes plus petits la cuisson sera moins longue.

Retirer la croûte du Brie et le couper en petits morceaux. Quand la viande est cuite les mettre dans la cocotte et cuire à découvert sur feu doux pendant une vingtaine de minutes. mélanger régulièrement pour que le fromage n'accroche pas le fond de la cocotte. Rectifier l'assaisonnement, retirer le bouquet garni et saupoudrer de persil ciselé. Servir bien chaud accompagner de pommes de terre cuites à la vapeur ou à l'anglaise (dans l'eau bouillante salée).

Par quelle bière remplacer la Gâtine si vous n'en trouvez pas ? Par une bière ambrée de votre région ou sinon le type de bière ambrée que vous trouverez.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>