

Echine de porc aux girolles



4 tranches d'échine de porc un peu épaisses*
5cs de crème entière épaisse
4cs de jus de tomates ou 1cs de sauce tomate
10cl de fond de volaille
500g de petites girolles fraîches ou congelées
1 échalote
2cs d'huile de tournesol
1 noix de beurre
Sel et poivre

* précision pour les biterroises : j'achète désormais la viande de porc au regroupement de producteurs récemment ouvert, elle n'a strictement rien à voir avec celle de nos supermarchés.

Ciseler finement l'échalote.

Faire chauffer l'huile dans une poêle*, ajouter le beurre puis les échalotes ciselées. Les échalotes doivent être transparentes mais pas colorées.

Faire revenir à part les girolles dans un peu d'huile. *Il ne doit plus rester d'eau dans la poêle.*

Ajouter les girolles aux échalotes ainsi que le fond de volaille et le jus de tomates**. Faire cuire jusqu'à ce qu'il ne reste pratiquement pas de liquide.

Ajouter la crème, saler, poivrer. Faire réduire. *On doit obtenir une sauce onctueuse, épaisse.*

Faire griller les tranches d'échine à votre convenance mais attention de ne pas trop faire cuire sous peine d'avoir une viande sèche.

Réchauffer la sauce si utile et en napper la viande.

Servir avec du riz nature ou de petites pommes de terre cuites à la vapeur ou à l'eau, *chez moi, c'est à l'eau, je maîtrise mieux la cuisson et je trouve la chair des pommes de terre plus moelleuse.*

* utiliser une poêle permet de faire réduire les liquides plus rapidement.

** utiliser le jus d'une boîte de tomates concassées ou, comme moi, le jus d'une sauce tomate en train de mijoter.



Si il y a trop de sauce vous pouvez la mettre au congélateur pour une prochaine utilisation avec une autre viande blanche éventuellement.

