

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.

