Filet de porc aux échalotes & Picandou

Informations

Personnes : **4**
Préparation : **30 min.**
Cuisson : **20 min.**

Ingrédients

- 2 Picandou
- Filet de porc
- Echalottes
- Vin de Bourgogne
- Rhum
- Persil
- Sucre de canne
- Sel
- Poivre

Étapes de la préparation

1. Coupez le filet de porc en médaillons et faites-le griller au barbecue, salez, poivrez puis flambez-le avec un peu de rhum.

2. Faites caraméliser lentement le sucre de canne dans une casserole. Ajoutez les échalotes et versez un peu de vin de Bourgogne. Laissez réduire jusqu’ à ce que la sauce épaississe.
3. Disposez la viande sur une assiette avec les échalotes caramélisés, un peu de sauce et le Picandou émietté.
4. Garnissez le tout de persil frais avant de servir.

? **Astuce :** Vous pouvez ajouter de petits lardons dans votre recette pour un goût plus fumé.