



431 Rt. 202, Hemmingford, Québec - (450) 247-3414

vergers-petch-orchards.com

Blanquette de Porc à la McIntosh

Portions : 4 personnes

INGRÉDIENTS

450 g (1 lb) cubes de porc
1 oignon en cubes
16 champignons de Paris
3 pommes McIntosh du Québec
250 ml (1 tasse) jus de pomme
80 ml (1/3 tasse) crème 35 %
3 jaunes d'oeuf
1 bouquet garni
Au goût sel et poivre

MÉTHODE

Blanchir, à l'eau bouillante salée, les cubes de porc durant 2 minutes, puis égoutter. Ajouter, dans la même casserole, l'oignon et le bouquet garni puis verser sur le dessus le jus de pomme.

Ajouter de l'eau pour emplir la casserole.

Assaisonner.

Couvrir et cuire les cubes de porc durant 17 à 20 minutes. Retirer ensuite le couvercle et laisser évaporer l'eau durant 15 à 20 minutes.

Retirer les morceaux de porc de la casserole.

Nettoyer les champignons et les couper en quartiers.

Éplucher les pommes, retirer les coeurs, et les frotter avec du citron puis les couper en quartiers.

Faire revenir dans une poêle avec un soupçon de corps gras, les pommes et les champignons durant 3 à 4 minutes. Assaisonner.

Incorporer la crème et les jaunes d'oeuf au jus de cuisson pour l'épaissir, sans faire bouillir.

Intégrer à la sauce les pommes et les champignons, remettre à nouveau les cubes de porc et assaisonner.

Laisser réchauffer sans faire bouillir de 2 à 3 minutes puis servir aussitôt avec des croûtons de pain passés dans le persil haché (facultatif).

Source : Reproduite avec la gentille permission de la Fédération des producteurs de pommes du Québec