

Sauté de porc et champignons homard

Recette du chef Igor Brotto de l'Institut du tourisme et d'hôtellerie du Québec

50 g champignons homard séchés
600 g filet de porc frais
60 ml huile végétale
Sel, au goût
Poivre noir du moulin, au goût
60 g pancetta, coupée en lardons (bâtonnets)
1 échalote ciselée
40 g olives Kalamata dénoyautées
2 tiges thym frais
20 ml huile d'olive
½ un. Jus de citron



- Dans un bol, réhydrater les champignons dans l'eau tiède. Les égoutter après 10 min, décanter et garder l'eau de trempage de façon à éliminer l'éventuel dépôt d'impuretés qui se dépose au fond du bol.
- Dans un sautoir, faire revenir le filet de porc dans l'huile, sur tous les côtés. Assaisonner. Débuter à chaleur vive et réduire la température en cours de cuisson pour permettre au filet de porc d'atteindre la cuisson désirée.
- Retirer le filet du sautoir et laisser reposer dans un lieu tiède.
- Dans le sautoir de cuisson utilisé pour cuire le porc, faire revenir la pancetta et l'échalote à feu moyen, en prenant soin de ne pas brûler le fond du sautoir déjà coloré par la cuisson du filet de porc.
- Retirer les lardons du sautoir, les remplacer par les champignons bien essorés et les sauter à leur tour.
- Déglacer avec une partie de l'eau de trempage et laisser réduire à sec pour terminer la cuisson des champignons.
- Ajouter les lardons mis de côté, les olives Kalamata et les feuilles de thym frais. Assaisonner au besoin.
- Sauter le tout pendant une minute et terminer en arrosant d'huile d'olive et de jus de citron.
- Trancher le filet de porc et le servir accompagné de sa garniture aux champignons homard.

