



Filet de porc au porto

- 1 filet de porc
- 2 échalotes françaises hachées
- 1 enveloppe de suce demi-glace
- 1/3 de tasse de porto
- 1 c. à table de moutarde de Dijon
- Sel-poivre
- Huile d'olive extra-vierge
- 1 c. à table de margarine



1. Préchauffer le four à 180°C (350°F).
2. Chauffer l'huile et la margarine.
3. Bien saisir le filet de porc de tous les côtés.
4. Retirer et déposer dans un plat allant au four.
5. Badigeonner le filet de porc avec la moutarde de Dijon.
6. Saler et poivrer.
7. Mettre au four environ 20 minutes ou jusqu'à ce que le filet soit rosé à l'intérieur.
8. Préparer la sauce demi-glace tel qu'indiqué sur l'enveloppe et réserver.
9. Faire revenir L'échalote française dans un peu d'huile d'olive.
10. Ajouter le porto et laisser diminuer de moitié à feu moyen.
11. Incorporer la sauce demi-glace.
12. Bien mélanger.
13. Servir le filet de porc tranché nappé de la sauce au proto.