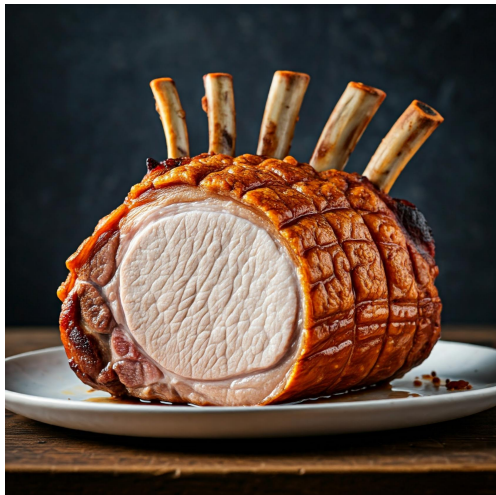


Couronne de Porc



Les Ingrédients

(pour 4 personnes)

- 1 couronne de porc de plus ou moins 800gr.
- 2 échalotes.
- Crème fraîche.
- Beurre.
- Maïzena express roux.
- 2 feuilles de laurier.
- sel et poivre.

La recette

Faites bien dorer la couronne de porc dans une cocotte à feu fort.

Ajouter les échalotes en lamelles.

Lorsque les échalotes deviennent translucides, verser un verre et demi d'eau et les feuilles de laurier.

Lorsque le mélange commence à bouillir, diminuer le feu à moyen.

Laisser cuire pendant 20 à 30 minutes en retournant régulièrement la couronne.

Réserver la couronne.

Verser la crème fraîche dans le jus de cuisson et faire frémir.

Saler et poivrer.

Ajouter du Maïzena express pour obtenir la consistance désirée.

Découper des tranches dans la couronne et verser la sauce.

Accompagner d'une purée de pommes de terre ou d'autres légumes.

🕒 Révision #2

★ Créé 28 septembre 2024 07:03:43 par Marc Leroi

✍ Mis à jour 16 octobre 2024 11:44:37 par Marc Leroi