



MÉDAILLONS DE PORC, SAUCE AU CANNEBERGES ET PORTO

Préparation : 15 min

Cuisson : 12 à 15 min 4 portions

15 ml (1c. à soupe)	huile de canola ou de tournesol
2, de 225 g (7 oz)	petits filets de Porc du Québec, chacun taillés en tranches de 1 cm ($\frac{1}{2}$ po) d'épaisseur
$\frac{1}{2}$	oignon blanc (ou 1 oignon jaune), tranché très mince
250 ml (1 tasse)	canneberges (fraîches ou surgelées)
200 ml ($\frac{3}{4}$ tasse)	porto
50 ml ($\frac{1}{4}$ tasse)	miel liquide
30 ml (2 c. à soupe)	romarin effeuillé [si séché 10 ml (2 c. à thé)]
Au goût	sel et poivre noir frais moulu

Faire chauffer l'huile dans un poêlon à surface antiadhésive sur un feu moyen, faire revenir le porc pendant 3 à 4 minutes. Retirer du poêlon, couvrir et réserver.

Dans le même poêlon, faire sauter l'oignon et les canneberges pendant 5 à 6 minutes. Ajouter le porto, le miel et le romarin; porter à ébullition sur un feu moyen-élevé. Laisser réduire en remuant pendant 3 à 4 minutes, incorporer le porc et réchauffer pendant 1 minute. Assaisonner au goût et servir.