

Mangez du porc. Les recettes de Nini : escalopes de porc confit d'écorces au Grand-Marnier

écrit par Philippe Le Routier | 22 juin 2013



Escalopes de porc confit d'écorces au Grand-Marnier

Rapide (moins de 30 minutes) et succulent !

Pour 4 personnes (ou une seule si c'est pour Philippe le Routier)

- 800 grammes d'escalopes de porc maigre
- Huile d'olive
- 8 gousses d'ail pelées et entières

- 1 petit verre de jus d'orange
- $\frac{1}{2}$ verre de vin blanc
- 125 ml de crème liquide à 35% de matière grasse
- Estragon frais
- Zestes d'une orange entière
- Un petit verre de Grand-Marnier

Faire revenir les escalopes jusqu'à bien dorée saler, poivrer et réserver au chaud

Garder la même poêle et y faire dorer les gousses d'ail, ajouter l'estragon et y remettre les escalopes.

Cuire 2 à 3 minutes en retournant souvent.

Reserver le tout au chaud.

Toujours dans la même poêle mettre les zestes d'orange, remuer et ajouter le Grand-Marnier

Remuer pour bien déglacer et réserver au chaud avec le reste préparé.

Dans la même poêle, verser le jus d'orange et le vin blanc.

Laisser réduire d'un tiers et ajouter la crème en remuant.

Mettre les escalopes dans les assiettes et napper de sauce crémeuse.

Servir avec un riz basmati aux oignons verts et des légumes au choix.

NiNI