

Filet de porc grillé à la flamme, champignons sauvages à la crème et gratin d'asperges grillées

Une recette signée Hugo Saint-Jacques.

Célébrez l'été avec la crème Lactantia. Pour plus d'informations, visitez :

<https://lactantia.ca/>

Portions : 4

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 15 minutes

Ingrédients

- 1 filet de porc du Québec (approximativement 450g à 500g)
- Sel parfumé aux épices forestières boréales
- 1 tasse (250ml) de crème 15% Lactancia à cuisson
- 5 tasses (1250ml) de champignons mélangés (pleurotes, crimini, portobello, Paris, shiitake, ...) taillés grossièrement
- 2 cuillères à table (30ml) d'huile végétale
- 1 échalote (2 cuillères à table) grise ciselée
- 1 grosse branche de thym
- 1 gousse (1 cuillère à table) d'ail haché
- 2 cuillères à table (30ml) de beurre salé
- 1/2 tasse (125ml) de vin blanc
- 1 tasse (180ml) de crème 35% Lactantia à cuisson
- 1 livre (454g) d'asperges vertes du Québec (moyennes)
- 1 échalote française (2 cuillères à table)
- 1 petite meule de Oka classique coupée en deux disques
- 2 cuillères à table (30ml) de ciboulette ciselée
- 2 cuillères à table (30ml) d'huile végétale
- Sel et poivre

- Décoration : fleurs de ciboulette

Méthode

Préchauffer le barbecue.

Pendant ce temps, parer le filet de porc et bien l'assaisonner.

Commencer la cuisson sur le barbecue du filet de porc. Faire un quart de tour aux 2 minutes pour un total de 12 à 15 minutes. Pendant ce temps, préparer vos ingrédients pour la poêlée de champignons.

Dans un poêlon bien chaud, chauffer l'huile, le beurre et le thym puis y faire sauter les champignons pour atteindre une belle coloration. Ajouter ensuite les échalotes et l'ail (si vous buvez un petit blanc «par hasard», déglacer avec ½ tasse de vin blanc).

Ensuite, ajouter la crème et laisser réduire à feu doux. Assaisonner de sel et poivre et laisser mijoter doucement (toujours en gardant un œil sur votre filet de porc). Une fois la réduction atteinte, rectifier l'assaisonnement et ajouter de la ciboulette ciselée. Réserver

Griller ensuite les asperges à la flamme pour les colorées rapidement. Chauffer le poêlon de fonte au même moment et y faire chauffer l'huile. Faire rôtir les échalotes rapidement et ajouter la crème 35%. La faire réduire au 1/3 pendant que vous retirez les asperges et les coupez en demie pour pouvoir les incorporer à la crème. Je vous suggère aussi de retirer le filet de porc et le faire reposer sur une grille et recouvrir la viande d'aluminium pour 5 minutes avant de le détailler.

Assaisonner votre crème et y disposer les asperges. Bien enrober les asperges de crème et ajouter les deux demi-meules de fromage Oka et disposer sur une zone tempérée du barbecue et fermer le couvercle pour caraméliser légèrement le fromage. Ajouter la ciboulette et servir.

Détailler le filet de porc et servir sur une généreuse portion de gratin d'asperges et accompagner le tout de champignons à la crème.

Servir accompagné d'une petite salade verte.