



Médailles de porc au four

Saison	Toute l'année	Nombres de personnes	4
Temps de préparation	20 minutes	Menu	Plat principal
Gratiner	15 minutes		
Ustensiles de cuisine	Plat à gratin		

600	g	filet mignon de porc	Couper en médaillons de 2 cm d'épaisseur.
	à volonté	sel, poivre	Assaisonner.
1	cs	beurre à rôtir	Chauffer le beurre dans une poêle et saisir les médaillons env. 1 min.
12-16	tranches	lard cru	Entourer d'une tranche de lard. Déposer dans un plat à gratin.
250	g	champignons de Paris, parés	Couper en fines lamelles.
1		échalote, parée	Hacher finement.
1	cs	beurre à rôtir	Chauffer le beurre dans une poêle. Ajouter l'échalote et les champignons. Saisir pendant env. 2 minutes.
	peu	sel et poivre	Assaisonner.
1	cs	feuilles de thym, frais ou séchées	Ajouter les feuilles de thym, mélanger. Répartir les champignons sur les médaillons.
100	g	fromage râpé	Parsemer de fromage râpé.
1,5	dl	demi-crème	Verser la demi-crème sur les médaillons.

Gratiner 15 minutes au four préchauffé à 250°.

Source: Bäuerinnen-und Landfrauenverein beider Basel

Vous trouvez d'autres recettes savoureuses sous : <https://www.paysannes.ch/alimentation/recettes/>





Medaglioni di maiale al forno

Stagione	Tutto l'anno	Numero di persone	4
Tempo di preparazione	20 minuti	Tipo di portata	Piatto principale
Tempo di cottura	15 minuti		
Utensili	Pirofila		

600	g	Filetto di maiale	Tagliate a fette di 2 cm di spessore.
	a piacimento	Sale, pepe	Conditele.
1	C	Burro per arrostire	Scaldate il burro in una pentola e rosolate la carne per un minuto su tutti i lati.
12-16	fette	Pancetta da arrostire	Avvolgete i medaglioni con una fetta di pancetta.
250	g	Champignons de Paris, mondati	Accomodatele nella pirofila.
1		Scalogno, mondata	Tagliate a fettine.
1	C	Burro per arrostire	Tritate finemente.
	Un po'	Sale e pepe	Scaldate il burro in una pentola. Rosolate lo scalogno. Aggiungete i funghetti e cuoceteli per 2 minuti.
1	C	Timo, fresco o secco	Condite.
			Aggiungete il timo e distribuite il tutto sulla carne.
100	g	Formaggio, grattugiato	Ricoprite con il formaggio grattugiato.
1,5	dl	Panna semigrassa	Versateci sopra la panna.
			Gratinate nel forno preriscaldato a 250°C per 15 minuti.

Fonte: Bäuerinnen-und Landfrauenverein beider Basel

Trovate altre ricette gustose su <https://www.agricoltura.ch/alimentazione/>