

Mignon de porc au vinaigre balsamique et chèvre sur lit de panais, céleri et carottes



“ Une recette québécoise préparée par ma ‘tite sœur pour mon dernier repas lors de mon dernier séjour à Montréal. Une recette à refaire ! ”

Les Ingrédients :

(Pour 4 personnes) :

- 2 filets mignons de porc
- 1 [panais](#)
- 1 [céleri rave](#)
- 1 [carotte](#)
- 4 [échalotes](#)
- [Thym](#) frais
- 125 g de chèvre (bûche)
- 75 ml de vinaigre balsamique
- 200 ml de vin rouge
- 125 ml de bouillon de veau
- 125 g de beurre demi-sel + 25 g
- 15 ml d'huile d'olive
- Sel et poivre

Les Étapes :

Coupez les filets mignons de porc en 12 médaillons d'environ 2,5 cm d'épaisseur. Réservez. Épluchez puis émincez les échalotes. Réservez. Épluchez le panais, la carotte et le chou rave. Coupez-les en julienne puis faites les cuire à la vapeur le temps qu'ils soient légèrement croquants. Réservez au chaud avec le thym.

Coupez les 125 g de beurre en petits cubes. Coupez la bûche de chèvre en 12 tranches. Réservez.

Faites poêler les médaillons de porc dans un mélange de 25 g de beurre et d'huile d'olive et ce pendant 2 minutes de chaque côté. Réservez au chaud.

Dans cette même sauteuse, ajoutez une noisette de beurre et faites dorer les échalotes. Déglacez avec le vinaigre balsamique et le vin rouge. Mouillez du bouillon de veau et laissez réduire de moitié. Ajoutez les noisettes de beurre puis réservez au chaud.

Déposez le fromage sur les médaillons de porc et passez-les au grill le temps que le fromage commence à fondre.

Dans chaque assiette bien chaude, répartissez les légumes, déposez 3 médaillons de veau puis versez la sauce.

Dégustez pendant que c'est encore chaud!

Et Que Dire De Plus ?

→ Cette belle recette de initiale intitulée *Médaillons de filets de porc gratiné au fromage Paillet de chèvre de PortNeuf, légumes racine au parfum de thym, sauce au vinaigre balsamique vieilli et échalotes* provient du livre de recettes intitulé : [L'eau à la bouche, les 4 saisons selon de Anne Desjardins aux Éditions Trécarré en 1983.](#)

© Les Papilles Estomaquées...

<http://papillesestomaquees.fr/mignon-de-porc-au-vinaigre-balsamique-et-chevre-sur-lit-de-panais-celeri-et-carottes/>