Betty Bossi

# MÉDAILLONS ET SAUCE CRÈME À CAFÉ

Fumer

Mise en place et préparation:
env. 50 min
Fumage: env. 20 min

| | |
|---|---|
| **8** | **médaillons de porc** (d'env. 80 g) |
| **1 c. s.** | **d'huile d'olive** |
| **1** | **oignon,** haché finement |
| **1** | **gousse d'ail,** hachée finement |
| **2 c. s.** | **de grains de café,** pilés |
| **2 dl** | **de vin blanc** (p. ex. chardonnay) |
| **2½ dl** | **de crème entière** |
| **1 c. c.** | **de sucre** |
| **½ c. c.** | **de sel** |
| **un peu** | **de poivre** |
| **60 g** | **de sciure de fumage** (p. ex. chêne ou cerisier) |
| **2 c. s.** | **de grains de café,** pilés |
| **1 c. s.** | **d'huile d'olive** |
| **½ c. c.** | **de sel** |
| **un peu** | **de poivre** |

1. Sortir les médaillons du réfrigérateur env. 30 min avant le fumage.
2. **Sauce crème à café:** faire chauffer l'huile dans une casserole. Faire revenir oignon, ail et grains de café. Mouiller avec le vin, laisser réduire env. 2 minutes. Verser la crème, porter à ébullition, baisser le feu, assaisonner, laisser réduire de moitié env. 20 minutes.
3. Faire roussir la sciure et le café dans une cocotte env. 5 min sur feu vif jusqu'au dégagement de fumée. Baisser le feu, poser un panier vapeur sur la sciure de fumage. Déposer les médaillons, planter le thermomètre à viande dans la partie la plus épaisse.
4. **Fumage:** env. 20 min à couvert sur feu doux. La température à cœur doit atteindre env. 55° C. Retirer les médaillons, laisser refroidir la sciure dans un bol, essuyer la cocotte.
5. Ajouter l'huile, bien faire chauffer. Saisir les médaillons env. 1 min sur chaque face, saler, poivrer.
6. Filtrer la sauce crème à café dans une saucière, dresser avec les médaillons.

**Conseils du chef pour le fumage:** voir page 2.

**Servir avec:** nouillettes.

**Portion:** 483 kcal, lip 34 g, glu 5 g, pro 37 g

**Sciure de fumage**

Pour fumer de la viande sur la cuisinière, on utilise de la sciure de fumage. La sciure de fumage classique provient du chêne et du hêtre, mais les arbres fruitiers de nos régions – pommier, poirier ou cerisier – sont aussi très aromatiques. Le hickory, noyer originaire d'Amérique du Nord et de l'Asie de l'Est est un peu plus exotique. On peut ajouter à la sciure de bois des épices, feuilles de laurier, grains de café, baies de genièvre ou des herbes robustes comme le romarin et le thym.



**Recette Betty Bossi**
La viande recettes classiques et modernes / 2014
© Betty Bossi SA
www.bettybossi.ch

Betty Bossi

# FUMAGE

**Le fumage est un moyen très ancien, utilisé autrefois surtout pour la conservation de la viande, de la charcuterie et du poisson. Aujourd'hui, ce procédé est aussi employé pour donner à la viande une saveur particulière.**

### Accessoires

Cocotte sans revêtement antiadhésif, panier vapeur, thermomètre à viande et sciure de fumage.

### Mise en place

Sortir la viande du réfrigérateur 30 min à 1 h avant la préparation.

Faire roussir la sciure dans la cocotte env. 5 min à découvert sur feu vif jusqu'au dégagement de fumée. Baisser le feu, poser un panier vapeur sur la sciure de fumage.

### Préparation

Déposer la viande dans le panier vapeur, piquer le thermomètre à viande dans la partie la plus épaisse, poser le couvercle de la cocotte. Fumer la viande selon les indications dans la recette, jusqu'à ce que la température à cœur soit atteinte.

### Conseils pratiques

- La sciure de fumage est en vente chez Coop Brico+Loisirs ou sur internet.
- Brancher la hotte aspirante pendant l'opération car le développement de fumée est comparable à celui d'un feu ouvert.
- Toujours laisser refroidir la sciure de fumage dans un bol avant de la jeter.
- Les résidus de suie dans la cocotte et dans le panier vapeur s'éliminent facilement.



**Recette Betty Bossi**
La viande recettes classiques et modernes / 2014
© Betty Bossi SA
www.bettybossi.ch