

Filet de porc rôti aux baies de genévrier et pommes sur chou rouge braisé



2 filets de porc
15 baies de genévrier
5 pommes Cortland
1 chou rouge
100 ml de jus de pomme
3 litres de bouillon de poulet
2 oignons hachés
20 feuilles de myrique baumier
150 ml de vinaigre de cidre
¼ tasse de cassonade

Faites suer les oignons à feu moyen, ajoutez le chou émincé et suer de nouveau. Déglacez avec le vinaigre, ajouter les feuilles de myrique placées dans une boule à thé, le jus de pomme avec un peu de bouillon et 1/8 tasse de cassonade. Bien mélangez , couvrir et cuire à feu doux pendant 45 minutes (le chou doit être craquant sous la dent), ajoutez du bouillon au besoin et ajustez l'assaisonnement.

Enlevez alors la boule de thé.

Moudre les baies de genévrier au moulin à café.

Coupez les pommes pelées en cube et faites-les suer dans une casserole avec un peu d'huile et de beurre.

Ajoutez le reste de la cassonade, la poudre de genévrier et mouiller à hauteur avec du bouillon de poulet.

Cuire jusqu'à ce que les pommes soient tendres.

Passez au mélangeur et ajuster la consistance en ajoutant du bouillon si nécessaire.

Ajustez l'assaisonnement.

Salez et poivrez les filets de porc.

Saisir dans une poêle avec un peu d'huile, bien colorer sur tout les côtés et terminer la cuisson au four, environ 10 minutes à 350°F.

Laissez reposer la viande quelques minutes avant de la découper.

Servir avec le chou braisé et la sauce aux pommes.