

Mijoté de porc aux agrumes et à la bière

Pour 4 personnes

1 filet mignon de 800g

2 oranges

1 bergamote

250ml de bière blonde

1 cuil à café de baies de poivre de Sichuan

1 cuil café de poudre de gingembre

3 feuilles de laurier

1 cuil à soupe de miel

Coupez le filet mignon en gros dès et mettez les dans une assiette creuse ou un grand bol.

Préparez la marinade: Mélangez la bière avec le jus d'une orange, la poudre de gingembre et le poivre de Sichuan écrasé. Versez la marinade sur la viande, mélangez, couvrez et laissez au frais pendant 2 heures.

Epluchez et émincez les échalotes.

Râpez les zestes de la deuxième orange et de la bergamote et taillez-les en suprêmes.

Passez ce temps de repos de la viande, égouttez-la et gardez la marinade. Versez un filet d'huile d'olive dans une cocotte, ajoutez la viande ainsi que les échalotes et faites les revenir à feu vif, juste le temps de colorer la viande. Baissez le feu (doux), versez la moitié de la marinade, ajoutez les zestes de la deuxième orange et de la bergamote, les feuilles de laurier, mélangez, couvrez et laissez mijotez 20 à 30 minutes en remuant de temps en temps.

Retirez les morceaux de viande de la cocotte, versez le reste de marinade, le miel, montez le feu, ajoutez la maïzena et laissez réduire quelques minutes.

Quand la sauce à pris une consistance un peu plus épaisse, remettez la viande dans la cocotte, ajoutez les suprêmes d'orange et de bergamote, baissez le feu et poursuivez la cuisson 5 minutes à découvert.

