



## *Flanc de porc Nagano à la crème...*

### Ingrédients:

- 200 g d'oignons émincés
- 30 g d'ail émincé
- 300 g de champignons pleurotes
- 10 g de thym
- 200 ml de vin blanc
- 400 g de tomates mondées et séchées une nuit au four sur le pilote (ou à très basse température)
- 600 ml de fond de volaille
- 300 ml de crème 35 %
- 25 ml d'huile d'olive
- Sel

### Préparation:

- ◆ Dans un chaudron qui va ensuite au four, suer les oignons, l'ail et le thym dans l'huile d'olive.
- ◆ Ajouter les tomates et laisser réduire l'eau de végétation pour concentrer les saveurs.
- ◆ Ajouter le vin blanc et réduire de moitié.
- ◆ Ajouter le reste des ingrédients, porter à ébullition et ajouter le flanc de porc.
- ◆ Couvrir et enfourner à 350 °F au moins 30 minutes. C'est rapide, le flanc est déjà cuit !  
Sortir le tout du four et c'est prêt !



Pour ceux qui préfèrent un flanc doré, on peut mettre les flancs sur une plaque près de la grille du haut à <BROIL> un petit 2-3 min en surveillant. Ensuite, déposer le flanc sur un petit nid de sauce chaude et accompagner le tout d'un bon vin blanc !

**Ingrédients :** Flanc de porc Nagano cuit au thermoplongeur, sel, poivre.



POUR INFORMATION : (819) 432-0808