



## Grillade à la vigneronne

Pour 4 personnes :

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 6 minutes

Ingrédients :

2 grillades de porc

50 g de raisins secs

400 g de raisin blanc

10 cl de Muscat

1 orange non traitée

3 cuillerées à café de fond de veau

40 g de beurre

Sel, poivre

Valeur énergétique : 465 kcal/personne, 1 944 kJ/personne

Faites gonfler les raisins secs 15 minutes dans un bol d'eau tiède. Rincez et égouttez le raisin blanc. Prélevez le zeste d'orange. Taillez-le en fins bâtonnets, puis faites-les cuire 3 minutes à l'eau bouillante. Rafraîchissez et égouttez-les. Faites chauffer le beurre dans une poêle. Faites y revenir les tranches d'échine de porc 3 minutes de chaque côté. Salez, poivrez. Retirez, réservez au chaud. Déglacez la poêle avec le Muscat. Laissez bouillir et réduire 3 minutes. Ajoutez le fond de veau déshydraté, les raisins secs égouttés, le raisin blanc et les zestes d'orange. Au moment de servir, versez sur les grillades le jus de cuisson bouillant. Servez aussitôt.

Source CIV (Centre d'Information des Viandes)

