

Escalopes Valaisannes

Ingrédients pour 4 personnes:

- 4 escalopes de porc
- 4 CC de moutarde
- 50 gr d'abricots secs
- 75 gr de lard fumé
- 60 gr de fromage à raclette
- 40 gr d'amandes mondées et moulues
- 1 CS de persil hâché
- Sel et poivre
- 1 CC de farine
- 1 dl de vin blanc
- 100 gr de crème fraîche



Préparation

Laisser tremper les abricots secs pendant une nuit dans de l'eau. Faire une entaille dans les escalopes et y étaler une CC de moutarde. Pour la farce, bien égoutter les abricots et les couper en petits dés. Couper également le lard et le fromage à raclette en petits dés. Mélanger le tout avec le persil et les amandes et répartir la farce dans les entailles des escalopes. Bien fermer à l'aide d'un cure-dent.

Chauffer un peu de beurre ou d'huile dans une poêle et bien dorer les escalopes des deux côtés. Couvrir, réduire la température et laisser mijoter une dizaine de minutes à feu doux. Retirer les escalopes et les assaisonner de sel et de poivre. Les disposer sur un plat. Ajouter une CC de farine dans le jus de la poêle, déglacer avec le vin blanc, bien délayer et chauffer brièvement avant de rajouter la crème fraîche. Assaisonner si nécessaire et servir avec les escalopes.

Nous vous souhaitons un bon appétit avec notre proposition de menu! [Pinot Noir Lucifer AOC VS](#) accompagnera à ravir ce plat.