

# Médillons de porc parfaitement cuits



La différence est là.

 Durée totale: 15 min

 Temps actif: 15 min

 Facile



## Ingrédients

Pour 4 personnes

- 8 médaillons de porc suisse (d'env. 3 cm d'épaisseur)
- 2 cs huile
- 1 citron, coupé en tranches
- 50 g beurre, en petits morceaux
- 2 brins thym
- sel
- poivre du moulin

## Valeurs nutritives

1 portion (sans risotto ou polenta) contient env.:

- 309 kcal
- 29 g de protéines
- 1 g de glucides
- 21 g de lipides

 Sans gluten

 sans lactose

### Traçable de l'assiette à la ferme:

Chaque morceau de viande suisse peut être tracé sans faille jusqu'à la ferme.

## Préparation

- 1 Sors les médaillons de porc du frigo 1 heure avant de les préparer.
- 2 Si tu utilises un thermomètre à viande, pique-le au centre de la viande. Régle la température à cœur sur 63° C.
- 3 Verse l'huile dans une poêle et fais chauffer à feu vif. Quand l'huile devient liquide comme de l'eau, elle est assez chaude et tu peux y mettre tes médaillons.
- 4 Saisis tes médaillons pendant 2 minutes de chaque côté, jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Ne pique jamais la viande avec votre fourchette pour la retourner, ça lui ferait perdre du jus inutilement.

5

Sur [viandesuisse.ch](https://viandesuisse.ch), tu découvriras des tutoriels pour préparer la viande à la perfection, des conseils, du savoir-faire culinaire, des stories et bien plus.



La différence est là.

Réduis la température à feu moyen. Ajoutez le beurre, les tranches de citron et le thym – et fais de nouveau cuire les médaillons pendant 4 à 5 minutes en les retournant de temps en temps.

6 Pose ton annulaire sur ton pouce et appuie sur la zone se trouvant sous le pouce. Si tes médaillons présentent la même résistance, ils sont parfaitement cuits. Si tu as utilisé un thermomètre, retire la viande de la poêle quand elle a atteint la température à cœur de 63° C.

7 Sale, poivre et sers immédiatement.

Accompagner de risotto ou de polenta.

Sur [viandesuisse.ch](https://viandesuisse.ch), tu découvriras des tutoriels pour préparer la viande à la perfection, des conseils, du savoir-faire culinaire, des stories et bien plus.