

PALETTE DE PORC SALEE AUX PETITS LEGUMES



Pour 6 personnes :

- 1 palette fumée
- 1 poireau
- 2 carottes
- ½ céleri rave
- 12 petits oignons
- 2 dl de Riesling
- 3 dl de fond de veau
- 100 g de beurre

Dans une cocotte allant au four, faire suer au beurre pendant 5mn le blanc de poireau ciselé, les carottes et le céleri coupés en julienne, les petits oignons. Poser la palette sur le lit de légumes. Mouiller avec le Riesling et le fond de veau.

Braiser au four pendant 1 h 15 environ à température moyenne (180°). Arroser fréquemment pendant la cuisson.

Sortir la palette et la découper en tranches fines. Dresser ces tranches sur un plat chaud et disposer autour les légumes et le fond de cuisson qu'on a fait réduire.

Accompagner de pommes de terre sautées et d'une salade verte de saison : en automne, de préférence avec une salade de mâche. Servir très chaud.

Excellente recette, très savoureuse, qui semble originaire des coteaux bas-rhinois et remonter au XVIIIème siècle. Vins conseillés : Sylvaner ou Riesling.

En pratique :

J'ai fait dessaler la viande au moins 6 h. En raison de la quantité de viande, j'ai multiplié les légumes par 4 ou 5 et mis la bouteille entière de Riesling et 6 dl de fond de veau. Les légumes ont sué au moins ¼ d'heure, et la cuisson au four a été augmentée.