

Longe de porc – Québec - Revisitée

Piquée à l'ail, et moutardée – En cocotte



La cocotte – Ail et moutarde, 1H à feu doux



Le service : tagliatelles & champignons

Ingrédients – Convives : 4 – Préparation : 30 min – Cuisson : 1H à couvert, feu moyen



700g de longe



1 ail coupé en 4



1 oignon ciselé



2 càs de moutarde



2 càs H. d'olive



1 v. de blanc sec



1 v. d'eau



Fond de veau



1 càs d'herbes



Poivre et sel

Préparation

1. Eplucher ail et oignon, réserver séparément. Hacher l'oignon, réserver.
2. Couper l'ail en gros dés et le piquer le long de la longe, coté maigre.
3. Faire chauffer de l'huile dans une cocotte.
4. Dorer le coté gras de la longe pour 3 min, à feu vif.
5. Retourner la longe et tartiner de 2 càs de moutarde forte. Dorer 3 min.
6. Rajouter l'oignon et le faire dorer 3 min, remuer. Réserver la longe et l'oignon.
7. Dégraisser la cocotte avec le vin blanc. Saler léger, poivrer et rajouter les herbes.
8. Rajouter 1 verre d'eau et 1 càs de fond de veau. Remettre la longe coté gras et l'oignon.
9. Option : Rajouter une petite boîte de champignons de Paris revenus à la poêle.
10. Cuire 1 H à feu moyen, à couvert. Une fois cuite, faire des tranches de 1 cm.
11. Servir le jus dans un bol séparé.

Accompagnement : PDT en robe des champs ou tagliatelles fraîches ou haricots verts...

* * * 13 mars 2022 * * *

Longe de porc Québec.doc