

Rouelle de porc braisée – A faire la veille

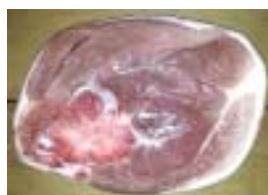


Pré-cuite en cocotte, avant macération une nuit



Le service, 1H à feu doux, le lendemain

Ingrédients – Convives : 4 – Prépa. : 30 min – Cuisson : 2H la veille – 45min le lendemain



1,5kg de rouelle



25cl de madère



3 càs fond veau



1 thym



2 lauriers



3 clous giroflès



½ càc gros sel



3 càs H. d'olive



1 verre girolles



1 càc poivre vert



1 oignon



2 carottes



2 PDT



2 gousses d'ail



1 càs de moutarde

Préparation

1. Mettre les girolles séchées dans un bol d'eau froide, pour au moins 2 heures, puis égoutter.
2. Peler la carotte, la couper en rondelles de 1cm environ. Réserver.
3. Eplucher l'oignon et le détailler. Réserver. Peler l'ail, le couper en 4. Réserver.
4. Inciser la couenne de la rouelle tous les 2,5 cm. Eventuellement, la ficeler.
5. Inciser les chairs légèrement pour éviter la rétractation à la cuisson.
6. Faire revenir la rouelle 2*3 min la rouelle 2*3 min dans un fond d'huile. Réserver
7. Mettre dans la cocotte l'oignon ciselé, l'ail et les carottes en rondelles pendant 10 min.
8. Déglacer avec le madère puis rajouter 3 càs de fond de veau. Rajouter les girolles, remuer.
9. Poser la rouelle par-dessus le tout, 3 clous de giroflès et 1 càs de moutarde. Remuer.
10. Cuire à couvert pendant 2H à feu doux. Mettre le tout au repos une nuit.
11. Le lendemain, faire bouillir les PDT, les peler et les couper en gros dés. Rajouter au plat.
12. Faire réchauffer le tout le lendemain, entre 30 min et 1H, à feu doux suivant le service.

* * * 27 février. 2010 – 29 novembre 2020 * * *