

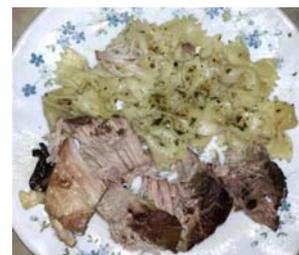
Rouelle de porc braisée – #2 Paulux



La rouelle préparée, ciselée



2 cuissons de 2H



Rouelle et farfalles

Ingrédients – Convives : 4 – Prépa. : 30 min – Cuisson : 2H – Repos : 12H – Cuisson : 2H20



1,5 kg rouelle



1 bol
Girolles



Farfalles



2 carottes



4 càs h.olive



2 càs moutarde



1 bouquet



2 lauriers



3 clous



1 càc coriandre



1 oignon



2 ails



1 verre



½ v. madère



3 càs f. veau



1 v. blanc sec



Piments Espe.



Poivre et sel

Préparation

1. Mettre les girolles séchées dans une casserole d'eau froide, pour 2 heures, puis les égoutter.
2. Peler les carottes, les 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*5 min dans une cocotte, avec un fond d'huile d'olive. Réserver.
7. Mettre dans la cocotte l'oignon ciselé 5 min, l'ail 3 min et les carottes en rondelles 10 min.
8. Déglacer avec le madère puis rajouter 2 càs de fond de veau. Rajouter les girolles, remuer.
9. Poser la rouelle par-dessus le tout, 3 clous de girofles, 2 càs de moutarde, 1 V. olives vertes.
10. Cuire à couvert à petits bouillons, pendant 2H, couper le feu et laisser bien refroidir.
11. Remettre à feu doux pour 2H. Pendant ce temps cuire les farfalles 10 min, les égoutter.

Cocotte minute : la soupape ne doit pas tourner, sinon la rouelle sera sèche. Cuisson 2*40 min.

* * * 31 août. 2021 – 23 mars 2022 – 4 juillet 2022* * *