

# Palette de porc à la diable

Recette originaire d'Alsace



Le produit brut – Palette fumée



Le service, avec moutarde et persil

**Ingrédients** – Convives : 4 – Préparation : 15 min – Cuisson palette: 1H – PDT : 7 min



400g de palette  
de porc fumée



50g de moutarde  
ou 6 à 8 càs



4 càs d'huile  
d'olive



10g de persil  
ou 2 càs



1 verre de  
blanc sec

## Préparation

1. Dessaler la palette la veille, en changeant l'eau 2 ou 3 fois.
2. Le lendemain, l'égoutter puis l'enrober de persil et la couvrir de moutarde.
3. Faire chauffer le four à TH 6 – 180°C.
4. Huiler légèrement le faitout. Poser la palette dessus et l'enfourner pour 1H.
5. Au bout de 30 min, arroser de vin blanc sec et l'envelopper d'un film aluminium.
6. Ou bien : 1/2H en cocotte à partir de la rotation de la soupape, avec le vin blanc.
7. Faire chauffer l'accompagnement ci-dessous.
8. Servir chaud.

### Accompagnement :

- 4 PDT en grosses frites, cuites à l'eau pendant 7 min.
- Réserver 4 càs du bouillon des PDT.
- Faire dorer un oignon ciselé dans une poêle. Rajouter 2 càs de crème fleurette.
- Rajouter les 4 càs de bouillon. Remuer le tout.
- Arroser les PDT avec cette sauce.
- Servir chaud.

\* \* \* 15 novembre 2021 \* \* \*