



Palette de porc croustillante à la moutarde

Ingrédients

- 1,5 kg de palette de porc
- 4 ou 5 échalotes
- 1 carotte
- 125 g de beurre
- 100 g de sucre vergeoise
- 1 pot de moutarde à l'ancienne
- 5 échalotes
- 15 cl de vin blanc
- 30 cl de crème liquide
- 1 branche de thym
- laurier
- 1/2 bouquet de persil
- sel, poivre

Préparation

ÉTAPE 1 Préchauffez le four th.5 (150°C).

ÉTAPE 2 Badigeonnez (sans retenue) la palette de moutarde, mettez dans le plat à rôtir.

ÉTAPE 3 Lavez, épluchez, émincez les carottes et les échalotes, ajoutez autour de la palette la garniture (échalotes, carottes, thym, laurier) et le beurre. Saupoudrez le tout de sucre vergeoise.

ÉTAPE 4 Enfournez pendant 1 h 20, arrosez toutes les 15 min.

ÉTAPE 5 Pour la sauce : ciselez les échalotes, ajoutez-y le vin blanc, le thym, laissez réduire au minimum, mettez la crème et faites réduire d'un tiers, diminuez le gaz au minimum, ajoutez-y 1 c. à soupe de moutarde.

ÉTAPE 6 Coupez de belle tranches, dressez sur assiette avec la sauce et une pincée de persil haché.

ÉTAPE 7 Accompagnement suggéré : gratin dauphinois, tomates rôties. @cuisineaz