



## Palette de porc « triple pommes »

### Ingrédients pour 4 personnes

- 700 g de palette, rouelle ou sauté de porc
- 100 g de poitrine fumée coupée en dés
- 2 oignons
- 1 bouquet garni
- 1 pincée de noix de muscade
- 1 bouteille de cidre brut
- 10 cl de Calvados
- 4 pommes
- Huile d'olive
- Sel, poivre du moulin
- 20 g de beurre

### Préparation:

1. Coupez la palette en morceaux.
2. Dans une cocotte, dorez les morceaux de viande dans l'huile d'olive environ 5 minutes de chaque côté pour avoir une belle coloration. Réservez.
3. Épluchez et coupez finement les oignons.
4. Faites dorer les oignons dans la cocotte, ajoutez les lardons et la viande. Faites revenir le tout.
5. Dans une petite casserole, faites chauffer le Calvados. Versez sur la viande et faites flamber.
6. Mouillez à hauteur de la viande avec le cidre.
7. Ajoutez le bouquet garni, la noix de muscade. Assaisonnez et laissez mijoter 1h15 environ.
8. Épluchez et coupez les pommes en quartiers.
9. Faites les dorer à la poêle avec un peu de beurre.
10. Servez la palette de porc au cidre accompagnée des pommes et par exemple, de lentilles.