

Palette de porc fumée sauce aux herbes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 1 h 40

Les ingrédients pour 6 personnes :

1 palette de porc fumée
1 kg de petites pommes de terre à chair ferme
1 carotte
1 oignon
6 beaux brins de persil plat
1 branche de céleri
6 brins de cerfeuil
6 brins de ciboulette
20 cl de crème fraîche épaisse
2 clous de girofle
3 œufs + 1 jaune
1 c à c de moutarde
10 grains de poivre noir
1 c à s de jus de citron
Sel et poivre du moulin

Pour la sauce voir conseil plus bas :

Dans une marmite mettre la carotte épluchée, le céleri, les grains de poivre et l'oignon pelé et piqué des clous de girofle. Ajouter 3 l d'eau et porter à ébullition. Plonger la palette fumée dans le bouillon et cuire 1 h 30 à petits frémissements et à couvert.

Cuire les 3 œufs 10 mn à l'eau bouillante. Éplucher les pommes de terre et les cuire à l'eau bouillante salée le temps nécessaire suivant la grosseur.

Écaler les œufs durs, prélever 2 jaunes et les écraser finement à la fourchette avec le jaune cru, 1 c à s d'eau et la moutarde. Incorporer la crème fraîche en battant doucement puis le jus de citron, les herbes ciselées, sel et poivre (j'ai ajouté les blancs des 2 œufs durs coupés en petits dés). Placer la sauce au frais.

Égoutter la palette cuite et la laisser tiédir puis la couper en tranches régulières. Poser sur un plat et ajouter les pommes de terre. Napper la viande avec un peu de sauce verte et parsemer le dernier œuf du haché. Servir encore tiède avec le reste de sauce à part.

Je vous conseille de prévoir plus large pour la sauce qui sert pour la viande mais aussi les pommes de terre. Pour ma part je prends de la crème allégée à 15 % de MG.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>