

Palette de porc à la bourguignonne



Préparation 15 mn

Cuisson 1 h 30

Les ingrédients pour 6 personnes :

1 kg 250 -1 kg 500 de palette de porc

1 tasse de bouillon

1 c à s de farine

1/4 de litre de bon vin rouge de Bourgogne

1 petit verre de marc de Bourgogne

1 bouquet garni

2 gousses d'ail

24 petits oignons

1/2 morceau de sucre

Des pommes de terre à chair ferme

Beurre

Sel et poivre

Persil plat pour la finition

Assaisonner la palette de porc de sel et poivre. Dans une cocotte allant au four faire chauffer du beurre et y faire revenir la palette de tous côtés. Elle doit bien colorer. L'arroser ensuite avec le marc de Bourgogne et flamber (surtout n'oubliez d'éteindre la hotte avant de flamber la viande). Saupoudrer de farine et laisser roussir puis arroser avec le bouillon et le vin rouge. Ajouter le bouquet garni, l'ail épluché et écrasé, le demi morceau de sucre, couvrir et laisser cuire à petit feu. Compter environ 1 h 30 de cuisson. Pendant le début de la cuisson, éplucher les petits oignons et les ajouter dans la cocotte.

Pour l'accompagnement faire cuire des pommes de terre à l'anglaise (eau bouillante salée).

Pour le service, vérifier l'assaisonnement de la sauce, disposer la palette et sa garniture dans un plat. Napper de sauce et saupoudrer de persil plat ciselé. Entourer avec les pommes de terre et servir bien chaud.

N'ayant pas de marc de Bourgogne je mets du cognac, ce n'est plus la Bourgogne mais c'est très bon quand même.

Vin conseillé : un Mercurey ou un beaujolais-village

Péché de gourmandise <http://pechedegourmand.canalblog.com>