

## **La schiffala ( palette de porc fumée et sa salade de pommes de terre )**

Préparation 20 mn

Cuisson 1h 30 environ

Les ingrédients pour 6 personnes :

### Pour la schiffala

1 palette de porc fumée de 1,2 kg

1 oignon

4 clous de girofle

2 gousses d'ail

2 carottes

1 bouquet garni

### Pour la salade de pommes de terre

1 kg de pommes de terre à chair ferme BF 15

200 g de lard fumé

1 oignon

1 belle c à c de moutarde

3 c à s de vinaigre

3 c à s d'huile

1 bouquet de persil

4 cornichons

Sel et poivre

Faire cuire la palette : dans un grand faitout mettre les carottes épluchées, ajouter 3 l d'eau, l'oignon épluché et piqué des clous de girofle, l'ail pelé et le bouquet garni. Porter à ébullition et plonger la viande dans le bouillon. Laisser pocher à feu doux 1 h 30 environ suivant la grosseur de la palette fumée.

Préparation de la salade : laver les pommes de terre et les mettre à cuire avec la peau à l'eau bouillante salée pendant 25 mn environ. Les égoutter, les peler encore chaudes et les couper en rondelles. Les assaisonner tout de suite avec la vinaigrette (que vous aurez préparée pendant la cuisson des pommes de terre) faite de sel, poivre, vinaigre, huile, moutarde. Ajouter l'oignon pelé et haché ainsi que les cornichons coupés fins et le persil ciselé. Mélanger.

Tailler le lard en dés et les faire fondre dans une poêle sur feu moyen et légèrement griller. Verser les lardons sur la salade de pommes de terre avec un cuillère à soupe de matière grasse de cuisson.

Mélanger et servir chaud avec la palette égouttée et coupée en tranches.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>