

Palette de porc en marinade



Ingrédients :

- palette de porc : 1.2 kg
- huile : 2 c. à soupe
- sel, poivre
- Pour la marinade :
- carotte : 1
- échalote : 1
- ail : 2 gousses
- céleri : 1 branche
- vin blanc : 3 verres
- bouquet garni (persil, thym, laurier) : 1
- poivre vert : 1 c. à soupe
- sucre : 1 morceau
- piment de Cayenne : 1

Préparation :

Émincez la carotte, le céleri et l'oignon en rondelles, ajoutez l'ail haché, le bouquet garni, le sucre, le piment et le poivre. Mettez ces ingrédients dans un saladier et recouvrez avec le vin.

Disposez la viande dans le saladier et laissez mariner pendant 12 heures.

Sortez et égouttez la viande. Filtrez la marinade et réservez-la. Faites chauffer 2 c. à soupe d'huile dans une poêle et faites-y dorer la viande. Versez la marinade filtrée sur la viande et remuez. Laissez mijoter pendant 1 h 15. Sortez la viande. Faites réduire le jus de cuisson et servez la palette nappée de cette sauce.

Tranches de rôti de porc aux zestes d'orange



Ingrédients :

- rôti de porc : 1.2 kg
- beurre : 50 g
- cognac : 1 verre
- vin blanc : 2 verres à liqueur
- carotte : 2
- os de veau : 2
- laurier : 1 feuille
- thym : 3 brins
- menthe : 1 botte
- orange : 3
- sel, poivre

Préparation :

Faites revenir au beurre, dans une cocotte, le rôti de porc.

Coupez les carottes en rondelles. Ajoutez-les, ainsi que les os de veau.

Lorsque la viande est dorée, ajoutez le cognac et flambez.

Versez le vin blanc avec le thym et le laurier.

Salez, poivrez et laissez mijoter 2 heures.

Sortez la viande de la cocotte, réservez-la au chaud.

Dégraissez la sauce en la passant au chinois.

Taillez le zestes de 2 oranges en lanière et faites-les cuire à l'eau bouillante 2 min.

Ajoutez-les ainsi que leur jus.

Remettez cette sauce et portez-la à ébullition.

Coupez le rôti en tranches et décorez-le de feuilles de menthe et de zestes d'orange.

Servez la sauce à part en saucière.