

Palette de Porc extra tendre, braisée au jus relevé aux épices

Ingrédients

Une palette de porc de 2kg environ

25 cl de vin blanc sec

2 grosses cuil. à s. bombées de moutarde douce ou mi-forte

Epices : 1 grosse cuil. à café d'épices Viandes Blanches + 1 cuil.

à s. d'épices Marinade 4 Saisons + 2 grosses cuillères à soupe

de graines de moutarde => toutes mes recettes sont préparées, depuis plus de 15 ans, avec les épices et beaux poivres de La Cuisine des Epices

1 cube de bouillon de volaille

Sel, Poivre

15 ou 16 belle gousses d'ail en chemise

6 ou 8 petites échalotes en chemise

Déroulement

La veille

Mélangez le bouillon de volaille émietté + le vin. Réservez.

Dans un bol, mélangez : les épices + 2 grosses cuil. à s. bombées de moutarde (douce ou mi-forte) + 2 grosses cuil. à s. de graines de moutarde. Détendre ce mélange "pommade" avec 1 cuillère à soupe du liquide réservé. Pommadez la palette de porc avec cet appareil. Ajoutez un peu de sel + 2 ou 3 tours de moulin à poivre.

Préparez votre plat de cuisson de bonne taille : choisissez la juste taille afin que le bouillon aromatique et les sucs soient regroupés tout autour de la palette qui va mijoter durant plusieurs heures dans son jus. Mettre le bouillon réservé dans le plat. Ajoutez la palette pommadée les gousses d'ail, les échalotes en chemise. Couvrir d'une première couche de papier sulfurisé, puis recouvrir le tout avec du papier aluminium pour que votre plat soit bien fermé. Laissez mariner l'ensemble plusieurs heures, ici : jusqu'à 15 heures.

La cuisson

Préchauffer votre four à 210°C. Sortir votre plat du froid. Puis, une fois votre four chaud, glissez-le au four pour 5 heures en baissant la t° de cuisson à 160-170°C.

Chou blanc braisé

Ingrédients

Chou blanc 1

Lardons 100 g

Oignon 1
Laurier - Thym
Noix de muscade 1 c. à café
Beurre 1 noix
Sel poivre

Déroulement

Coupez votre chou blanc en fines lamelles puis assaisonnez-le de sel et de poivre. Rajoutez une cuillère à café de noix de muscade. Taillez votre lard en petits morceaux. Munissez-vous d'une cocotte et ajoutez-y du beurre afin d'y faire chauffer les lardons. Taillez également votre oignon. Lorsque les lardons ont bien rissolé, mettez l'oignon haché et laissez dorer la préparation. Remuez bien régulièrement afin que la préparation n'accroche pas à la cocotte et que vos oignons ne brûlent pas. Une fois que le mélange est bien coloré, ajoutez le chou et versez deux cuillères à soupe d'eau chaude. Laissez cuire 1 heure à feu très doux dans le bouillon en surveillant de temps en temps la cuisson. Après 1 heure de cuisson, votre chou blanc braisé est prêt.

Dahl de lentilles corail

Ingrédients

Lentilles corail 200 g
Lait de coco 170 ml
Tomate 1
Oignon 1
Huile d'olive 1 c. à soupe
Ail 3 gousse(s)
Curry en poudre 2 c. à café
Graine de cumin 2 pincée(s)
Gingembre en poudre 1 c. à café
Persil ciselé
Sel-Poivre

Déroulement

Versez les lentilles corail dans un grand volume d'eau. Faites-les cuire pendant 10 à 15 minutes.

Pendant ce temps, pelez et émincez finement l'oignon. Faites chauffer l'huile d'olive dans une cocotte et faites-y dorer l'oignon émincé jusqu'à ce qu'il soit translucide.

Nettoyez et coupez la tomate en dés. Pelez et hachez l'ail. Ajoutez la tomate et l'ail dans la cocotte. Incorporez ensuite les épices et les lentilles corail cuites et égouttées. Mélangez bien le tout et laissez cuire 5 minutes.

Versez le lait de coco et allongez d'un peu d'eau. Laissez mijoter pendant 10 minutes à feu doux en remuant régulièrement. Rectifiez l'assaisonnement en sel et en poivre puis parsemez de persil ciselé. Servez bien chaud.

Gâteau aux framboises

Biscuit aux amandes :

3 œufs
80 g de sucre
10 g de fécule de maïs
80 g de poudre d'amande Le zeste d'un citron

Pour la mousse

300g de fruits rouges (frais ou surgelés)
400ml de crème de coco
100g de sucre de canne
2g d'agar-agar
1 cuillère à soupe de jus de citron

Pour le coulis

150g de fruits rouges
50g de sucre de canne
1 cuillère à café de jus de citron

Déroulement

Réaliser la mousse de fruits rouges

Dans une casserole, chauffez les fruits rouges avec le sucre de canne et le jus de citron. Mixez ensuite pour obtenir une purée lisse. Remettez à chauffer et ajoutez l'agar-agar. Portez à ébullition pendant 2 minutes en remuant constamment. Laissez tiédir.

Dans un bol, montez la crème de coco en chantilly. Incorporez délicatement la purée de fruits rouges tiédie à la crème chantilly. Versez cette préparation sur la base biscuitée et mettez au réfrigérateur pendant au moins 4 heures.

Préparer le coulis de fruits rouges

Mixez les fruits rouges avec le sucre de canne et le jus de citron jusqu'à obtenir un coulis lisse. Passez ce coulis au tamis pour enlever les éventuels pépins. Servez ce coulis avec le bavares lors de la dégustation pour une touche de fraîcheur.