

Palette de porc caramélisée aux petits légumes



Palette de porc caramélisée aux petits légumes

Difficulté : Facile

Temps de préparation : 30 minutes

Pour 6 personnes

Ingédients

1 palette de porc fraîche avec os (environ 1,6 kg) 1 kg de petits navets 1 botte de radis 15 cl de crème liquide 4 cuillères à soupe de miel 4 cuillères à soupe de ketchup 2 cuillères à soupe de sauce soja 1 tablette de bouillon de légumes 1 bouquet de cerfeuil sel poivre

Préparation

Préchauffez le four à 210 °C. Dans un bol, mélangez le miel, la sauce soja, le ketchup. Salez et poivrez. Posez la palette dans un plat à four. À l'aide d'un pinceau, badigeonnez-la avec le mélange au miel.

Préparez du bouillon en diluant la tablette dans 20 cl d'eau chaude. Versez-en un peu dans le plat puis enfournez pour 45 min. Baissez le thermostat du four à 180 °C, retournez la palette et poursuivez la cuisson 45 min. Veillez à ce qu'il y ait toujours 1 cm de bouillon dans le plat pour que la viande ne dessèche pas.

Pelez les navets. Avec un couteau pointu, tronçonnez en lamelles, sans aller jusqu'au bout, pour les maintenir entiers. Net-toyez les radis et entaillez-les de la même façon. Faites blanchir les navets 15 min à l'eau bouillante salée. Après 10 min, ajoutez les radis et continuez la cuisson 5 min.

Egouttez les légumes, rafraîchissez-les sous l'eau froide et épongez-les au papier absorbant. Dans une sauteuse, faites-les chauffer avec la crème et le cerfeuil ciselé. Salez, poivrez, laissez cuire à feu doux 15 min.

Sortez la palette du four, dressez-la entourée des légumes dans un plat de service. Décorez de cerfeuil ciselé. Servez avec la sauce déglacée en saucière.

Le bon accord vin

un brouilly

Notes personnelles