

RECETTE

Filet mignon à la moutarde

(pour 4 personnes)

Préparation : 10 mn Cuisson : 40 mn

Ingrédients :

- 1 filet mignon
- 1 c à s d'huile
- 3 gousses d'ail
- 3 c à s de moutarde
- 150 ml de vin blanc
- 150 ml de bouillon
- quelques brins d'estragon
- 1 c à c de Maïzena

Préparation:

1-Éplucher et ciseler les gousses d'ail.

2- Mettre l'huile à chauffer dans une cocotte, puis, quand elle commence à crépiter, faire colorer le filet mignon environ 3 minutes de chaque côté.

3- Enlever le filet mignon du plat et déglacer la cocotte avec le vin blanc et le bouillon.

4- Ajouter l'ail ciselée, la moutarde, quelques brins d'estragon et mélanger. Remettre la viande dans la cocotte. Couvrir et laisser cuire 30 minutes.

5- Au bout de ces 30 minutes, ôter le filet, ajouter à la sauce une cuillère à café de Maïzena diluée dans une cuillère à soupe d'eau froide, porter à ébullition, mélanger, remettre le filet, et laisser cuire à feu doux encore 5 minutes.

Servir accompagné de pomme de terre ou patate douce.



RECETTE

Sauté de porc au chorizo

(pour 6 personnes)

Préparation : 10 mn Cuisson : 40 mn

Ingrédients :

- 1kg de sauté de porc
- 250g de chorizo
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- 250 ml de vin blanc
- huile d'olive
- paprika
- origan
- 1 pot de purée de tomate



Préparation:

1-Faire dorer la viande dans une cocotte avec de l'huile d'olive, avant de la réserver.

2- Éplucher et découper l'oignon et l'ail en fines lamelles et le faire revenir dans une cocotte avec 2 cuillères à soupe d'huile d'olive.

3- Ajouter la purée de tomate, le paprika et l'origan dans la cocotte. Découper le chorizo et ajouter le au reste.

4- Ajouter le vin blanc et mélanger avant de laisser mijoter pendant 30 minutes.



RECETTE

Joues de Porc à la bière

(pour 4 personnes)

Préparation : 5 mn Cuisson : 2h20 mn

Ingrédients :

- 1 kg de joues de porc
- 33 cl de bière
- 2 oignons
- 250g de lardons
- 1 c à s de miel
- 200g de champignons shiitaké (ou pleurotes)
- huile d'olive
- sel, poivre



Préparation:

- 1- Faire revenir les joues dans de l'huile d'olive pour les faire colorer, puis réserver.
- 2- Découper les shiitakés en lamelles ainsi que les oignons avant de les faire revenir avec les lardons.
- 3- Ajouter une cuillère à soupe de miel, puis remettre les joues. Ajouter la bière, saler et poivrer.
- 4- Couvrir puis laisser mijoter 2h à feu doux en surveillant bien.

RECETTE

Rôti de porc à l'ail et au thym

(pour 4 personnes)

Préparation : 20 mn Cuisson : 60 mn

Ingrédients :

- 1 rôti de porc de 800 g à 1 kg
- 4 gousses d'ail
- Moutarde
- Eau
- 1 kg de pommes de terre nouvelles
- 5 branches de thym
- Huile d'olive
- Sel et Poivre

Préparation:

- 1- Préchauffer le four à 240°C. Peler les gousses d'ail et couper-les en 2. Inciser le rôti pour y insérer 2 gousses d'ail et réserver le reste. Poser-le dans un grand plat allant au four.
- 2- Saler, poivrer le rôti et arroser-le d'huile d'olive avant de le badigeonner de moutarde. Verser de l'eau dans le fond du plat. Enfourner la viande pour la faire rôtir pendant 10 min en la retournant à la moitié du temps de cuisson.
- 3- Pendant ce temps, laver les pommes de terre sans les peler. Couper-les en quartiers et les répartir autour du rôti avec l'autre moitié des gousses d'ail. Parsemer de sel et de poivre.
- 4- Baisser le four à 210°C et poursuivre la cuisson du rôti pendant environ 40 min, en retournant plusieurs fois les pommes de terre et en arrosant régulièrement la viande de porc pour qu'elle reste bien tendre. Parsemer de thym 10 min avant la fin de la cuisson.
- 5- Lorsque le rôti de porc est cuit, le sortir du four et le découper en tranches. Servir le rôti de porc bien chaud avec ses pommes de terre.