



ROTI DE PORC BRAISE AU LAIT

Ingrédients pour 6 personnes.

- 900 gr. échine de porc désossé non bardé
- 1 os de veau
- 1 os à moelle
- 1 lit. Lait entier pasteurisé (pas homogénéisé)
- 6-8 gousses d'ail pelées et dégermées
- Sel, poivre, muscade

Recette :

Préchauffer le four à 200°C. Mettre le rôti dans une cocotte en fonte à peine plus grande que le morceau de viande avec les os, l'ail et saler. Ajouter poivre, muscade et le lait (il doit arriver au trois quarts du rôti). Poser sur feu moyen-doux. Juste avant l'ébullition, ôter du feu. Retourner le rôti sans le piquer. Enfourner sans couvrir pour 1 heure 30 à 2 heures.

Vérifier que le lait ne déborde pas.

Retourner le rôti toutes les 20 minutes toujours sans le piquer. En fin de cuisson le lait aura bien diminué et pris une consistance crémeuse. Sortir la viande prête à être tranchée et les os. Mixer la sauce. Corriger l'assaisonnement. Servir en saucière chaude ou répartir 1-2 c.s. sur les tranches dans les assiettes chaudes.

Servir avec une :

ECRASEE DE POMMES DE TERRE AUX FINES HERBES ET.....

Ingrédients pour 6 personnes.

- 6 grosses patates
- 12 c.s. d'herbettes ciselées (persil, ciboulette, cerfeuil, sauges, thym, etc.)
- 1 c.s. de jus de citron
- 2-3 c.s. d'huile d'olive

Cuire les patates, coupées en 8 morceaux, dans l'eau salée. Une fois cuite vider l'eau, les écraser grossièrement à la fourchette (ou au pilon), ajouter les herbettes l'huile d'olive et le jus de citron. Rectifier l'assaisonnement. Servir aussitôt ou maintenir au chaud.

TOMATES SAUTEES A LA PROVENCALE ---->

Septembre 2009 , Henry Guggenbuhl - Eric Wuthrich.

TOMATES A LA PROVENCALE

Pour 6 personnes

- 3 belles tomates rondes et fermes
- 1 oignon haché menu
- 1 gousse d'ail hachée menu
- 5-6 brins de persil haché menu
- 2 c.s. huile d'olive
- 2 c.s. chapelure grossière
- Sel, poivre du moulin

Retirer le pédoncule des tomates. Les couper en deux, les épépiner, les saler et les poivrer. Laisser dégorger sur un papier ménage.

Mélanger l'oignon, l'ail, le persil et la chapelure avec un peu d'huile d'olive.

Faire chauffer 2-3 c.s. d'huile d'olive dans une poêle et y placer les demi-tomates, face coupée contre le fond. Quand le dessous des tomates a bien rissolé, les disposer dans un plat à gratin. Remplir les tomates du mélange oignon, ail, persil chapelure. Achever la cuisson au four préchauffé à 200°C.

(On peut aussi achever la cuisson dans la poêle mais il faut dans ce cas légèrement dorer le mélange avant de garnir les tomates)