

Palette de porc fumée au four



★★★★☆ 4.7/5



Ingrédients

- 1 palette de porc fumée d'environ 1kg
- 6 carottes coupées en rondelles
- 1 oignon émincé
- 2 feuilles de laurier
- 20 cl de vin blanc
- 8 pommes de terre coupées en cube
- 2 poireaux coupés en rondelles
- 1 ail coupé en morceau
- 1 bouillon cube
- 20 cl d'eau

Préparation

Temps Total : 1h30

Préparation : 30 min

Cuisson : 1 h

- 1 Faire préchauffer le four à 200°C (thermostat 7). Rincer la palette à l'eau froide.
- 2 Mettre dans une cocotte allant au four les légumes, la palette, arroser de vin et d'eau, mettre le bouillon cube en l'effritant entre les doigts, les feuilles de laurier et couvrir.
- 3 Enfourner et cuire durant environ 50 minutes.
- 4 Baisser la température à 170°C (thermostat 6) et poursuivre la cuisson durant environ 50 minutes.

Note de l'auteur

“ Ce plat constitue un repas complet. ”



J'ajoute mon grain de sel

Beaucoup ont échoué avant. Voulez-vous terminer l'essai?

Hero Wars | Sponsorisé