

# DFM 930 CHAUD DEVANT 2018

## « Les Bons petits plats de Francette »

### Cochon Confit à la Purée de Salsifis Grillés

Pour 4 Personnes, Préparation : 40 min, Cuisson : 2h30

Il vous faut : 1kg de salsifis, 1,2 kg d'échine de porc, 75cl de vin rouge, 40cl de fond de veau, 4 grosses échalotes, 1 carotte, 1 petite branche de romarin, 1 cuillère à soupe bombée de Farine, 100g de beurre salé, 5 cl d'huile d'olives, 1 cuillère à soupe de sucre semoule, Sel, Poivre

#### Réalisation de cette Recette :

Epluchez et émincez les échalotes et la carotte. Coupez l'échine de porc en 4 morceaux. Faites-les saisir 5 min dans une cocotte, avec l'huile d'olive, sur feu vif, salez, poivrez. Ajoutez les échalotes et la carotte, faites-les revenir 5min. Saupoudrez le tout de Farine, laissez roussir 3 min sur feu vif en mélangeant.

Versez le vin rouge dans la cocotte, ajoutez le sucre, portez à ébullition, puis ajoutez le fond de veau. Portez à ébullition, ajoutez les brins de romarin, salez poivrez. Couvrez la cocotte, faites cuire la viande 2 heures sur feu doux en tournant les morceaux d'échine régulièrement.

Epluchez et lavez les salsifis. Coupez-les en morceaux, faites-les cuire 40 min dans de l'eau bouillante salée. Puis égouttez-les et faites-les griller dans une poêle sans matière grasse 5 min sur feu vif en remuant.

Mettez les salsifis grillés dans un récipient avec le beurre salé puis mixez le tout avec un robot plongeant pour obtenir une purée onctueuse, rectifiez l'assaisonnement, gardez la purée au chaud et bain-marie.

Vérifiez la cuisson de la viande, elle doit être fondante. Sortez la viande de la cocotte, faites réduire la sauce sur feu vif pour obtenir une consistance sirupeuse. Filtrez la sauce dans une cocotte propre, remettez la viande à réchauffer dedans.

Servez la viande avec la purée de salsifis.