

DFM 930 CHAUD DEVANT 2018
« Les Bons petits plats de Francette »
Palette Caramélisée aux Légumes Nouveaux

Préparation : 20min, Cuisson : 1h30, Pour : 4 personnes

Il vous faut :

$\frac{1}{2}$ palette de porc fraîche, 4 belles pommes de terre nouvelles, 1 botte de radis roses, 1 botte de jeunes carottes, une botte d'oignons nouveaux, 40cl de bouillon de volaille, 15cl de crème liquide, 4 cuillères à soupe de ketchup si possible bio ou artisanal, 4 cuillère à soupe de miel liquide, 3 cuillères à soupe de sauce soja, 1 cuillère à soupe de vinaigre balsamique, 1 noix de beurre, 1 cuillère à soupe bombée de gros sel, sel, poivre.

Préchauffez le four à 200°C.

Chauffez le bouillon dans une casserole et maintenez-le au chaud. Beurrez un plat à four, déposez la demi-palette, salez et poivrez.

Mélangez la sauce soja avec le ketchup, la vinaigre et le miel enduisez-en la viande. Ajoutez la moitié du bouillon de volaille et enfournez pour 35min. Au bout de ce temps, retournez la viande, ajoutez le restant du bouillon et poursuivez la cuisson 45min en baissant la température du four à 180°C.

Brossez et lavez les légumes puis coupez-les en quatre dans la longueur sauf les radis. Portez une casserole d'eau à ébullition avec le gros sel. Plongez-y les carottes et les pommes de terre pendant 10min, puis ajoutez les oignons et les radis et poursuivez la cuisson 5min. Egouttez le tout.

Sortez le plat du four, disposez les légumes autour de la viande, ajoutez un peu d'eau au besoin et enfournez de nouveau pour 10min de cuisson supplémentaire (soit 1h30 de cuisson pour la viande). Versez la crème à la sortie du four, mélangez un peu et servez.