

## La palette de porc Johann

Les ingrédients pour 6 personnes

Une palette de porc non désossée ( 1,5 kg environ)

Quelques éclats d'ail

4 oignons

50 g de beurre

3 petits suisses

1 c. à c. de féculé

1 verre de vin blanc

1 tasse de bouillon

1 petit verre de cognac

Paprika

Piquer la palette d'un peu d'ail , selon les goûts, l'assaisonner et la saupoudrer largement de paprika sur tous les côtés.

Dans une cocotte en fonte faire revenir la palette et les oignons émincés dans le beurre, laisser dorer, arroser de cognac et flamber.

Mouiller avec le vin blanc et le bouillon, couvrir la cocotte et cuire 1 h 30 au four à 180–200° suivant votre four.

Au moment de servir mettre la palette sur le plat de service, l'entourer des oignons et garder au chaud. Faire réduire la sauce si nécessaire jusqu'à obtention d'1/3 de litre de liquide.

Travailler les petits suisses avec la féculé, 1 c. à c. de paprika, sel et poivre. Délayer cette préparation avec un peu de sauce chaude et verser le tout dans la cocotte en remuant à feu doux jusqu'à liaison complète de la sauce.

Présenter la sauce en saucière et servir en même temps du riz créole.

Surtout n'oubliez pas au moment de flamber la viande d'arrêter la hotte si vous en avez une pour éviter tout risque d'incendie de la hotte.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>