

# LES RECETTES DES PARTISANS DU GOÛT



## Côte de porc et sa poêlée de légumes

### PLAT

Pour 4 personnes

### INGREDIENTS

- 500g de topinambours (du jardin de Livio)
- 500g pommes de terre grenaille (du jardin de Graziella)
- 150g d'échalotes (du jardin de Livio)
- 4 côtes de porc
- 100g de salade de blé
- thym, romarin et origan (du jardin de Charlotte)
- 2 cuillères à soupe de sirop de poire
- 1 bière de l'abbaye de Brogne
- 1 cuillère à café de moutarde à l'ancienne
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à soupe de vinaigre de cidre
- sel, poivre

### RECETTE

Éplucher les échalotes et les couper en 4 dans la longueur. Éplucher et laver les topinambours et les couper en gros dés. Laver les pommes de terres grenaille. Faites ensuite revenir les échalotes dans 2 cuillères à soupe d'huile d'olive, une fois dorées ajouter les topinambours, les pommes de terre grenailles ainsi que les herbes aromatiques, sel et poivre selon votre goût. Laisser mijoter 20 minutes (ajouter un fond d'eau pour la cuisson si la casserole attache).

Pendant ce temps, cuire les côtes de porc dans de l'huile d'olive ou du beurre, saler, poivrer. Une fois cuite, retirer la viande de la poêle et déglacer les sucs de cuisson avec la bière. Ajouter le sirop de poire. Laisser réduire la sauce et épaississez-la avec un liant si nécessaire.

Nettoyer et essorer la salade de blé. Préparer la vinaigrette avec 2 cuillères à soupe d'huile d'olive, le vinaigre, la moutarde, du sel et du poivre.

### COMMENTAIRES

- **Difficulté** : facile
- **Temps de préparation** : 30 minutes
- **Temps de cuisson** : 30 minutes
- **Appréciation** : bonne
- **Trucs et astuces** : vérifiez la cuisson des topinambours avant de servir : vous devez pouvoir y enfoncer facilement la pointe d'un couteau.

### NOM DU GROUPE

- Charlotte
- Murielle
- Fabienne
- Livio
- Graziella
- Pascale (animatrice)

Date : 14 février 2017

