

# LES RECETTES DES PARTISANS DU GOÛT



**Côte de porc au sirop de Liège et fromage de chèvre  
Purée de topinambour et sa salade de blé**

## PLAT

Pour 4 personnes

## INGREDIENTS



- 4 côtes de porc
- 1kg topinambour
- 1 ou 2 botte(s) de salade de blé
- Crottin de chèvre nature (125g)
- 4 chicons
- 4 échalotes
- 1 orange
- Sirop de Liège
- Beurre
- Ail, thym
- Sel, poivre

## RECETTE

Éplucher les topinambours et les tailler en dés de 1 cm, les mettre dans de l'eau claire le temps de préparer les échalotes. Éplucher 3 échalotes et les ciseler finement. Dans une casserole, faire revenir les échalotes avec le beurre, ajouter les topinambours, l'ail et le thym, saler et poivrer, puis couvrir et cuire à feu doux pendant 25 min. Remuer régulièrement. Lorsqu'ils sont cuits, écraser la pulpe des topinambours à l'aide d'une fourchette ou d'un presse-purée et réserver.

Couper finement une petite échalote, les chicons en lamelles et l'orange en morceaux,, nettoyer la salade de blé et mélanger les quatre ingrédients pour obtenir une salade haute en couleurs !

Saisir et cuire les côtes de porc dans une poêle. Lorsque les côtes de porc sont presque cuites les enduire de sirop de Liège et recouvrir la face supérieure de fromage de chèvre. Laisser cuire encore quelques minutes pour terminer la cuisson. Disposer joliment dans les assiettes et dégustez.

## COMMENTAIRES

- **Difficulté** : facile
- **Temps de préparation** : 1 heure
- **Temps de cuisson** : 40 minutes
- **Appréciation** : Délicieux
- **Trucs et astuces** : /

## Les Ateliers de l'Envolée

- Antonino
- Bertrand
- Françoise

Date :24 février 2017

