



Noix de porc cuite à basse température sur lit de poireaux et pommes



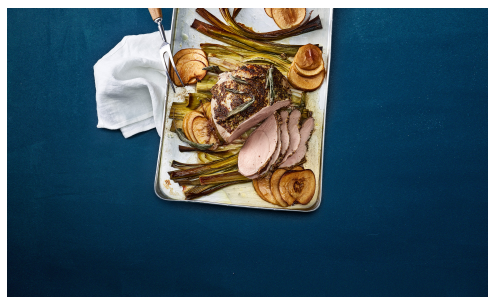
La différence est là.

 Durée totale: 5 h 50 min

 Temps actif: 20 min

 Marinage: 3 h

 Moyenne



Ingrédients

Pour 6 personnes

800 g noix pâtissière entière de porc suisse
poivre du moulin
3 cs moutarde à l'ancienne
1 bouquet sauge
3 tiges poireau
3 pommes acidulées (p. ex. Boskoop)
2 dl bouillon de légumes
sel

Valeurs nutritives

1 portion (sans la purée de pommes de terre) contient env.:

313 kcal
29 g de protéines
14 g de glucides
14 g de lipides

 Sans gluten

 sans lactose

Conseil

Il vaut la peine de commander la noix de porc chez son boucher.

Préparation

- 1** Poivrer la noix pâtissière de porc de tous les côtés, la placer sur une assiette et la badigeonner généreusement de moutarde. Répartir la sauge dessus. Couvrir d'un grand saladier et laisser mariner pendant 3-4 heures (ou mieux toute la nuit) au réfrigérateur.
- 2** Sortir la noix pâtissière de porc du réfrigérateur 1 heure avant de la préparer. Préchauffer le four (chaleur inférieure et supérieure) à 85° C.



La différence est là.

- 3 Couper le poireau en deux dans le sens de la longueur et le laver soigneusement. Laver et couper les pommes en tranches fines. Répartir le tout sur une plaque. Ajouter le bouillon et poser la viande dessus. Cuire au four pendant env. 2,5 heures. La température à coeur devrait être de 65° C.
 - 4 Sortir la plaque du four, saler légèrement la noix pâtissière de porc et le lit de poireaux et pommes, couper la viande en fines tranches et servir le tout sur des assiettes préchauffées.
- Accompagner de purée de pommes de terre.

Sur viandesuisse.ch, tu découvriras des tutoriels pour préparer la viande à la perfection, des conseils, du savoir-faire culinaire, des stories et bien plus.