



Blanquette de porc aux fruits secs et potage vert d'hiver

Blanquette de porc aux fruits secs (pour 4 personnes)

- 1 kg de porc coupé en morceaux
- 6 abricots secs
- 6 dattes
- 6 figues sèches
- 1 citron
- 2 gousses d'ail
- 2 jaunes d'oeuf
- 25 cl de crème fraîche
- 50 g de beurre
- 2 càc de cumin
- 1l de bouillon de volaille
- 1 clou de girofle
- 1 feuille de laurier
- 1 càc de poivre en grains
- Sel et poivre du moulin

1/ Pressez le jus de citron.

2/ Faites revenir les morceaux de porc au beurre dans une cocotte. Ajoutez les gousses d'ail pelées, le clou de girofle, la feuille de laurier, le poivre et 1 càc de cumin.

3/ Mouillez avec le bouillon, ajoutez les fruits secs coupés en deux, amenez à ébullition, salez, poivrez et laissez mijoter +/-20'.

4/ Lorsque la blanquette est cuite, débarrassez les morceaux de viande.

5/ Terminez votre sauce avec une liaison jaunes d'oeufs-crème, le cumin restant et un filet de jus de citron. La sauce ne peut plus bouillir.

6/Servez votre blanquette accompagnée d'un riz blanc.



Potage vert d'hiver (pour 4 personnes)

- 1 tête de brocoli
- 200 g de topinambours
- 200 g d'épinards frais
- 150 g de mascarpone
- 2 tranches de bacon
- Graines germées (alfalfa, pousses de brocoli...).
- 1l de bouillon de légumes
- Sel et poivre au moulin

- 1/ Pelez les topinambours et émincez-les. Détachez les bouquets de brocoli. Versez dans une grande casserole et couvrez de bouillon. Amenez à ébullition et laissez cuire +/-15'.
- 2/ Faites griller le bacon dans une poêle et coupez-le en quatre.
- 3/ Lorsque le potage est presque cuit, ajoutez les pousses d'épinard et prolongez la cuisson 5', et mixez-le.
- 4/ Retirez du feu, ajoutez le mascarpone et mixez à nouveau. Salez, poivrez.
- 5/ Servez chaud avec un éclat de bacon grillé et quelques graines germées.

Regardez la préparation en vidéo : http://www.rtb.be/tv/emission/detail_un-gars-un-chef/recettes/article_blanquette-de-porc-aux-fruit-secs-et-potage-vert-d-hiver?id=9139245&emissionId=5931