



Joues de porc et pommes façon mendiants et potage de betteraves rouges

Joues de porc et pommes façon mendiants (pour 4 personnes)

- 8 joues de porc
- 1 c à s de raisins secs blonds
- 25 cl de cidre
- 100g de beurre
- 50 cl de bouillon
- 1 c à s d'huile d'olive
- 4 pommes golden
- 1 c à c rase de curry en poudre
- 50g de mélange de fruits secs concassés (noisettes, pistaches et amandes)
- 8 pommes de terre grenailles
- Sel et poivre au moulin

1/ Mettez une cocotte en fonte à chauffer avec un filet d'huile d'olive. Faites dorer au moins 10 minutes les joues de porc sur toutes leurs faces.

2/ Versez le beurre dans une poêle chaude, puis faites dorer les pommes coupées en quartiers 10 minutes environ.

3/ Ajoutez le cidre et laissez cuire 10 minutes à découvert.

4/ Après avoir cuit vos pommes de terre grenailles en robe des champs à l'eau, faites les rissoler dans une poêle bien chaude

5/ Verser le bouillon, les raisins et le curry, salez, poivrez et laissez mijoter 30 minutes à couvert.

6/ Servez les joues de porc avec les pommes sautées, le tout saupoudré des graines légèrement concassées.



Potage de betteraves rouges (pour 4 personnes)

- 400 g de betteraves rouges cuites sous vide
- 1 oignon
- 75 cl de bouillon de volaille
- 1 crottin de Chavignol sec
- 50 g de lardons
- 2 tranches de pain au levain
- 1 branche de romarin
- 1 gousse d'ail
- Huile d'olive
- Sel et poivre

1/ Faites revenir l'oignon dans un peu de matière grasse sans le laisser colorer, puis ajoutez les betteraves coupées grossièrement. Mouillez avec l'eau ou le bouillon. Salez et poivrez. Couvrez et laissez cuire 15 à 20 min.

2/ Pendant ce temps, faites griller les lardons et égouttez-les.

3/ Tranchez le pain en morceaux. Dans une poêle, faites revenir la branche de romarin et la gousse d'ail écrasée dans de l'huile d'olive. Ajoutez ensuite les morceaux de pains et faites les dorer.

4/Mixez jusqu'à obtention d'un potage lisse.

5/ Servez le potage, dans lequel vous aurez ajouté les lardons et les croutons. Emiettez le fromage sec par-dessus.

Regardez la préparation en vidéo : http://www.rtb.be/tv/emission/detail_un-gars-un-chef/actualites/article_joues-de-porc-et-pommes-facon-mendiants-et-potage-de-betteraves-rouges?id=8926507&emissionId=5931