Spécial Barbecue !





Ingrédients

- 4 tranches épaisses de jambon blanc ou une grosse pièce de cochon farci
- 4 grosses patates douces
- 4 grosses pommes de terre "Bintje"
- Quelques jeunes pousses de fenouil
- Quelques jeunes pousses de carottes
- 4 c. à s. de vin blanc
- 180 ml de crème culinaire
- 4 c. à s. de fond de viande
- 2 c. à s. de moutarde
- Beurre
- Huile d'olive
- Sel/poivre

Le conseil vin de Pascal Carré





Rouge Tendre Château de Fontenille 2021

Origine : France / Bordeaux
Cépage : 100% Merlot noir

Aux arômes de framboises et coco. Ce vin est un vrai régal avec quelques charcuteries et du pain.

Porcelet farci sauce dijonnaise

4 personnes | 30 minutes | Plancha | Kamado

- Faire griller les patates douces à la plancha durant une bonne heure. Évider les patates et réaliser un écrasé. Saler, poivrer et ajouter un peu de beurre avec une pointe de piment d'Espelette.
- Cuire les pommes de terre "Bintje" en robe des champs. Retirer la chair à l'aide d'une cuillère. Réaliser un écrasé avec une garniture au choix (par exemple : persil haché, jambon, crème fraîche, ail, sel et poivre). Remplir les pommes de terre avec la farce obtenue et les déposer sur la grille du barbecue Kamado.
- Chauffer au barbecue Kamado les tranches de jambon blanc ou la pièce de porcelet farci.
- Chauffer des pousses de fenouil et de carottes sur la plancha avec un filet d'huile d'olive. Saler et poivrer.
- Pour la sauce dijonnaise, verser le vin dans une sauteuse. Ajouter la moutarde et éventuellement des échalotes. Laisser réduire. Ajouter ensuite la crème et le fond de viande. Assaisonner et laisser chauffer à feu doux quelques minutes.
- Dresser le tout sur assiette, en plaçant une quenelle d'écrasé de patate douce, quelques morceaux de porc, une pomme de terre farcie et les légumes croquants. Décorer avec la sauce.

Retrouvez toutes les recettes en replay sur : www.tvlux.be/table-et-terroir_c_322.html

tvlux
Naturellement proche
Jacky & Fils Sprl