



IDEE RECETTE

PORC

Abats

ABATS

Joue de porc au cidre
Rognons de porc cuisinés
Cervelle de porc à la poêle



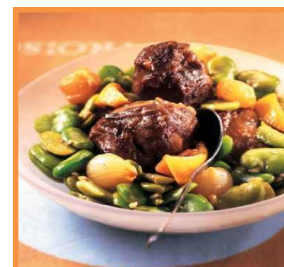


JOUE DE PORC AU CIDRE

Pour 4 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 40 mn



Ingrédients :

800 g de joue de porc
100 g de lard fumé maigre
1 oignon
1 gousse d'ail
25 cl de cidre brut

$\frac{1}{2}$ cuillère à café de cannelle
1 clou de girofle
1 cuillère à soupe d'huile
Sel, poivre

Préparation :

CONSEIL : lorsqu'elles sont bien revenues, flamber les joues de porc avec 2 cuillères à soupe de Calvados

Couper le lard en petits bâtonnets. Eplucher l'oignon et le hacher. Peler l'ail.

Mettre l'huile à chauffer dans une sauteuse. Faire revenir les lardons puis les retirer. Faire blondir l'oignon, le retirer. Faire dorer les joues de tous côtés.

Saler et poivrer la viande. Poudrer de cannelle. Passer l'ail au presse-ail puis ajouter à la viande.

Ajouter l'oignon, le clou de girofle et le cidre.

Porter doucement à ébullition, couvrir puis laisser frémir pendant 1h30.
Ajouter les lardons et poursuivre la cuisson pendant 30 min.



ROGNONS DE PORC CUISINES

Pour 4 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 35 mn



Ingrédients :

Rognon de porc

Vin de table (rouge)

1 oignon

1 boîte de champignons de Paris

$\frac{1}{2}$ verre de cognac ou autre alcool

Préparation :

Dans une casserole, mettre l'oignon émincé à frire quelques minutes. Ajouter les rognons que vous aurez préalablement coupés en deux, puis noyer à niveau avec le vin. Saler, bien poivrer, ajouter un demi- verre d'armagnac de cuisine, ou de cognac.

Porter à ébullition puis couvrir et laisser cuire à petit feu pendant 1/2 heure, en remuant de temps à autre.

En fin de cuisson, ajouter les champignons égouttés. Epaissir la sauce avec une bonne cuillère à soupe de farine (préalablement délayer dans un bol avec un peu d'eau). Laisser cuire encore 5 minutes tout en remuant. Servir avec des pâtes.

Petit plus : si vous n'avez pas d'armagnac ou de cognac, vous pouvez utiliser du porto, du madère ou du moscatel.



CERVELLE DE PORC A LA POÊLE

Pour 6 personnes

Cuisson : 35mn

Préparation : 10mn

Ingrédients :

6 cervelles de porc

3 oignons

1 citron

Beurre

Sel, poivre

Préparation :

Dégorgez les cervelles dans l'eau froide pendant 20 minutes.

Parez les cervelles, mettez les dans une casserole d'eau avec le jus d'un citron et cuire pendant 30 minutes. Égouttez les cervelles et les couper en tranches. Émincez les oignons et faites les rissoler dans une poêle. Réservez.

Dans la même poêle, faites dorer la cervelle dans du beurre et rajoutez y les oignons en fin de cuisson