



## Palette à la diable

INGREDIENT: pour 5 personnes:

- 1 épaule de porc désossée  $\frac{1}{2}$  sel d'environ 2kg,
- 1 crépine de porc, de la moutarde de Dijon,
- 4 gousses d'ail,
- 2 oignons,
- 25cl de bière blonde
- du céleri haché,
- du thym émiétté,
- du persil ciselé,
- de la sauge hachée,
- de l'huile de colza,
- 1 cuiller à soupe de vinaigre blanc de vin,
- du sel de mer, du poivre au moulin

PREPARATION:

1. Faites un mélange avec tous les aromates afin de constituer une sauce épaisse et homogène.
2. Déposez ensuite l'épaule de porc dans un saladier en terre cuite et versez dessus la préparation. Bien rouler l'épaule dans cette sauce épaisse. Réservez-la au réfrigérateur toute une nuit.
3. Le lendemain enveloppez l'épaule et sa sauce à la « diable dans la crépine.



4. La déposer dans un plat allant au four légèrement huilé. Pelez et coupez en deux les 2 oignons. Les déposez aux 4 coins du plat autour de la palette.

Préchauffez le four.

## CUISSON :

1. Enfournez la palette et faites-la cuire 1h30 à thermostat 210°.
2. Après 1h15 de cuisson, sortez la palette et ajoutez la bière avec 1/2 verre d'eau.
3. Reprenez ensuite la cuisson encore 15 minutes.
4. Après cuisson sortez la palette du four.
5. Séparez la palette de la sauce et réservez-la au chaud. Préparez alors la sauce en lui ajoutant un peu de fond de veau déshydraté et un peu d'eau si nécessaire.
6. Fouettez-la et faites-la mijoter 5 minutes dans une casserole jusqu'à ce que la sauce soit liée.

## SERVICE :

- Dressez la palette à la Diable, tranchée, dans un plat de service. Servez bien chaud.
- En légume d'accompagnement proposez des pommes de terre vapeur ou des "haricots beurre".
- Présentez la sauce dans une saucière.

Recette extraite du site <http://www.lafermedevillars.com/article-palette-a-la-diable-a-la-biere-62201822.html>