

Paupiettes de porc à la Gueuze

Ingrédients :

Tranches d'escalopes de porc: 6 grandes

Chair à saucisse : 350 gr

Jambon de Bayonne : 50 gr

Pommes de terre : 12

Oignons : 4

Echalotes : 1

Bouteille de Gueuze : 1

Oeuf : 1

Pain de mie : 2 à 3 tranches trempées dans du lait

Bouquet de persil

Beurre : 30 gr

Sel et poivre.

La veille :

Eplucher et hacher les oignons, l'échalote et la moitié de persil.

Hacher le jambon, le faire revenir avec l'échalote, 1 mn dans 5 gr de beurre.

Retirer du feu.

Ajouter cette préparation à la chair à saucisse, le persil, le pain de mie (que vous aurez pressé dans vos mains pour laisser s'écouler le lait), l'œuf et malaxer.

Déposer de la farce au milieu des escalopes.

Rouler, ficeler et faire dorer les paupiettes dans le beurre, saler et poivrer. Réserver.

Dans la même cocotte faites colorer les oignons 3 mn sur feu doux, remettre les paupiettes.

Mouiller à mi-hauteur avec la gueuze.

Faites mijoter à couvert 40 mn sans oublier de remuer et de surveiller la cuisson.

Le jour même, cuire les pommes de terre pelées à la vapeur pour l'accompagnement des paupiettes.

Réchauffer les paupiettes 15 mn sur feu doux, les sortir de la cocotte.

Mixer la sauce avec les oignons.

Remettre la viande avec 5 cl de bière, cuire 5 mn.

Vérifier l'assaisonnement.

Parsemer de persil ciselé.

Verdict : très bonne recette que j'ai eu le plaisir de manger chez mon amie !