

Palette fumée « Schiffala »

Ingrédients :

Palette de porc fumée : 1. 500 kg

Pour le bouillon : 1 oignon piqué d'un clou de girofle, 2 carottes, quelques tiges de poireau, 1 bouquet garni.

Farine : 30 gr

Beurre : 30 gr

Bouillon : 1 dl

Raifort râpé : 200 gr

Crème fraîche : 1 dl

Muscade

Sel et poivre

Plongez la palette dans une casserole d'eau froide, y ajouter le bouquet garni, les carottes, quelques tiges de poireau et l'oignon.

Portez à ébullition et laissez cuire à feu moyen pendant 1h30 environ.

Préparation de la sauce :

Confectionnez un roux blond avec la farine et le beurre.

Versez le bouillon en remuant, puis le raifort râpé.

Assaisonnez avec du sel, de poivre et de la muscade.

Laissez frémir quelques minutes, ajoutez la crème.

Réservez au chaud.

Egouttez la palette et la servir coupée en tranches avec la sauce,

des cornichons, une salade verte et une salade de pommes de terre ou des salades de votre choix.

* La palette peut se manger sans la sauce, juste avec les salades, ce sera tout aussi bon.