

## GORET MOGETTE d'après la recette Météo à la carte

Voici la recette d'un plat typique vendéen le goret-mogette.

\*\*\*\* Les détails de la recette \*\*\*\*

**Ingrédients** : pour 5 personnes

- 1kg d'échines de porc
- 1kg de mogettes demi-sec
- 200g de jambon cru
- 250g de beurre demi-sel
- 4 gousses d'ail
- poivre, thym

**Préparation** : - Vider les mogettes

- Couper la viande en morceau de 50g
- Faire cuire la viande avec une gousse d'ail puis verser la préparation cuite dans la cocotte, ajouter deux volumes d'eau à hauteur et une poignée de gros sel  
Laisser mijoter à feu moyen pendant 45 minutes
- Faire revenir 15g de beurre, 3 gousses d'ail, le jambon cru et ajouter les demi-sec, mouiller avec le bouillon de la viande
- Après cuisson, mélanger le jus de mogette et de goret, puis le réchauffer, rajouter du beurre puis mixer.
- Dressage : Placer la viande, puis les mogettes en couche, versez la sauce mixée et terminez par du jambon grillé.