

Couronne de cochon de lait avec Jus de Poulet, pickles, haricots plats, pommes paille

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES :

- 8 côtes de cochon de lait (2 côtes par personne)
- Beurre
- Mélange de 2 c. à s. de miel d'acacia, 2 dl de sauce soja, 1 c. à thé de poudre aux 5 épices chinoises
- Pour la sauce : parures du cochon de lait, échalote hachée, thym et laurier, 3 c. à s. de pickles, 1dl de vin blanc sec et 4 dl KNORR Professional Jus de Poulet
- 200 g de haricots plats finement coupés
- 8 échalotes sautées au beurre avec 1 clou de girofle
- Pommes paille à partir de 2 bintjes
- Fleur de sel

Faites dorer la couronne de cochon de lait à la poêle dans un peu de beurre, à feu doux. Recouvrez ensuite la viande d'un mélange de miel d'acacia, de sauce soja et de poudre aux 5 épices chinoises. Faites cuire au four à environ 165 °C. Arrosez de temps en temps la viande du mélange précité afin d'éviter qu'elle ne fonce. Retirez la viande du four lorsqu'elle est cuite et laissez-la reposer à un endroit chaud (au-dessus de la cuisinière, par exemple) pendant environ 20 minutes. Dans une casserole à sauce, faites revenir les parures de cochon et les échalotes dans un peu de beurre, et laissez dorer. Ajoutez ensuite le thym et le laurier, mélangez-y les trois cuillers de pickles et déglacez au vin blanc. Ajoutez 4 dl KNORR Professional Jus de Poulet et laissez réduire de moitié. Mixez la sauce, passez-la au tamis et rectifiez l'assaisonnement si nécessaire. Maintenez au chaud. Faites cuire les haricots plats dans de l'eau salée, laissez égoutter et mélangez à un peu de beurre fondu. Salez et poivrez si nécessaire. Sur une assiette chaude, formez un petit monticule de haricots, à côté duquel vous disposez un morceau de couronne de cochon de lait. Ajoutez 2 échalotes et servez la sauce autour de la viande. Terminez par les pommes paille et un peu de fleur de sel.

