

Palette de Porc Fondante au Cookeo

Ingrédients (pour 4 à 6 personnes)

- 1 palette de porc demi-sel (environ 1 kg)
- 2 oignons jaunes émincés
- 3 carottes coupées en rondelles
- 2 gousses d'ail hachées
- 200 ml de bouillon de légumes ou de volaille
- 1 bouquet garni (thym, laurier)
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- Poivre du moulin (attention au sel si la palette est demi-sel)

Étapes de préparation

- Mode Dorer : Faites chauffer l'huile d'olive dans la cuve et faites revenir les oignons et les carottes pendant 5 minutes.
- Ajoutez la palette de porc dans la cuve et faites-la dorer sur toutes ses faces pendant environ 5 minutes.
- Ajoutez l'ail, le bouquet garni, le bouillon et le poivre.
- Fermez le couvercle et lancez la cuisson sous pression (mode Cuisson rapide) pendant 45 minutes.
- À la fin de la cuisson, laissez reposer 5 à 10 minutes avant d'ouvrir le couvercle pour garder la viande bien tendre.
- Sortez la palette, tranchez-la et servez avec les légumes et un peu de jus de cuisson.

Conseils de dégustation

- Accompagnez ce plat d'une purée de pommes de terre maison ou de lentilles vertes.
- Si vous souhaitez une sauce plus onctueuse, vous pouvez ajouter une cuillère à soupe de crème fraîche dans le jus de cuisson après avoir retiré la viande.
- La palette de porc est excellente réchauffée le lendemain, n'hésitez pas à en cuisiner une plus grosse pièce.