

Palette à la (demi) diable

Pour 3-4 personnes

1 palette de porc (fumée pour moi)

2 oignons

3 cuillères à soupe de moutarde à l'ancienne

150 ml de vin blanc

1 brin de romarin

2-3 feuilles de laurier

Poivre

Huile d'olive

1 cuil à soupe de miel

Épluchez et émincez les oignons.

Badigeonnez la palette (sur toutes les faces) avec la moutarde et poivrez-la légèrement (ne salez pas elle l'est déjà).

Dans une cocotte, faites chauffer un peu d'huile puis faites revenir les oignons jusqu'à ce qu'ils soient translucides. Ajoutez la palette dans la cocotte, ainsi que le vin, un petit fond d'eau et les herbes. Fermez la cocotte et enfournez à 180°C pendant 1 heure en arrosant la palette avec son jus de temps en temps.

Sortez la cocotte du four, retirez la palette, ajoutez le miel et remettez la cocotte sur le feu pour faire réduire la sauce.

J'ai servi ma palette avec des pommes de terre cuites au four.