

RECETTE DE CUISINE DES GONES

ROUELLE DE PORC CONFITE A LA SAUCE AIL ET OIGNONS



Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 2 h 30

Ingrédients : Pour 4 à 6 Personnes

1 rouelle de porc d'environ 1,5 kg

4 gros oignons

6 gousses d'ail

30 cl de bouillon de volaille

2 cuillères à soupe d'huile

1 cuillère à soupe de moutarde (facultatif)

1 feuille de laurier

1 branche de thym

Sel & Poivre

Préparation :

Préchauffez votre four à 160 °C (chaleur traditionnelle).

Épluchez les oignons puis émincez-les finement.

Épluchez les gousses d'ail ;

vous pouvez les laisser entières ou les écraser légèrement pour libérer leur arôme.

Salez et poivrez généreusement la rouelle de porc sur toutes ses faces.

Dans une cocotte allant au four, faites chauffer l'huile à feu moyen.

Faites-y dorer la rouelle sur chaque face jusqu'à ce qu'elle soit bien colorée.

Retirez-la ensuite et réservez-la sur une assiette.

Dans la même cocotte, ajoutez les oignons émincés

et faites-les revenir à feu doux pendant 10 à 15 minutes,

jusqu'à ce qu'ils soient fondants et légèrement dorés.

Ajoutez les gousses d'ail, la feuille de laurier et la branche de thym. Mélangez bien.

Remettez la rouelle dans la cocotte,

versez le bouillon de volaille et ajoutez la moutarde si vous l'utilisez.

Couvrez la cocotte et enfournez pour 2 heures à 2 h 30.

Arrosez régulièrement la viande avec le jus de cuisson.

La rouelle doit devenir fondante et confite.

Les 20 dernières minutes,

retirez le couvercle pour laisser la sauce réduire légèrement et se concentrer en saveurs.

Goûtez et rectifiez l'assaisonnement si nécessaire avant de servir bien chaud.

Bon Appétit