

Paupiettes de porc lardées à la Forestière, riz noir au chorizo et persil, sauce brune

INGRÉDIENTS




Paupiette de porc forestière, sauce brune :

- ✓ 4 paupiettes de porc lardées à la forestière Madrange
- ✓ 1 filet d'huile de tournesol
- ✓ 1 oignon
- ✓ 4 cl de vin blanc
- ✓ 20 cl de fond brun de veau

Riz noir au chorizo et persil :

- ✓ 20 g de noisettes
- ✓ 20 g d'amandes
- ✓ 250 g de riz noir
- ✓ 700 ml d'eau
- ✓ 150 ml de vin blanc
- ✓ 1 cube de bouillon de poule
- ✓ 1 c. à café de gros sel
- ✓ 40 g de beurre
- ✓ 80 g de chorizo
- ✓ 5 tours de moulin à poivre
- ✓ 1/2 c. à soupe de persil frais



Difficulté	Temps de préparation	Temps de cuisson	Nombre de personnes
★	 20 min	 1h05	 X 4

LE PRODUIT PHARE



Étape 1 Préparation des paupiettes :

Préchauffer le four à 200°C. Verser un filet d'huile de tournesol dans une poêle, colorer les paupiettes 2 minutes de chaque côté. Baisser le feu, ajouter les oignons, laisser cuire de nouveau 5 minutes puis déglacer au vin blanc. Mouiller avec le fond brun de veau. Couvrir, puis enfourner 15 minutes au four. Rectifier l'assaisonnement de sel et poivre.

Étape 2 Torrification des noisettes :

Préchauffer le four à 200 °C. Concasser les noisettes et les amandes. Les disposer sur une plaque à four et laisser cuire pendant 3 minutes (torréfier).

Étape 3 Préparation du riz noir au chorizo et persil :

Dans une casserole, verser l'eau, le vin blanc, le cube bouillon de poule, le gros sel. Porter à ébullition puis verser le riz dedans. Cuire à frémissement une 40 minutes (selon la variété de riz noir). Pendant la cuisson du riz, tailler le chorizo en dés. Egoutter le riz, ajouter les dés de chorizo, les amandes et noisettes, du persil finement haché ainsi qu'une noisette de beurre.