

Crêpinettes de porc et leur gratin de légumes anciens

Ingrédients :

- ✓ Crêpinettes de porc Madrange x4
- ✓ 200 g de panais
- ✓ 200 g de butternut
- ✓ 200 g de navet jaune
- ✓ 500 g de crème liquide
- ✓ 3 gousses d'ail
- ✓ 1 branche de thym
- ✓ 1 pincée de muscade
- ✓ 150 g de beaufort râpé
- ✓ noix de beurre
- ✓ sel et poivre
- ✓ Sauce : 25 cl d'eau et 1 c. à soupe de jus de rôti



1



10 min



40 min



4

Préparation

Étape 1 : Éplucher le panais, la courge butternut et le navet jaune. Les trancher très finement à l'aide d'un couteau ou d'une mandoline. Les intercaler dans un plat à gratin préalablement beurré.

Étape 2 : Dans une casserole, mélanger la crème avec les gousses d'ail écrasées, la branche de thym, le sel, le poivre et une pincée de muscade. Chauffer jusqu'à ébullition. Retirer la branche de thym, puis verser la crème dans le plat sur les légumes.

Étape 3 : Cuire au four pendant 40 min à 180°C, puis ajouter le beaufort râpé en recouvrant bien les légumes. Laisser encore gratiner pendant 15 min. Lorsque que la pointe du couteau s'enfonce facilement et que le dessus est bien gratiné, sortir du four.

Étape 4 : En même temps, faire cuire les crêpinettes : à la poêle avec couvercle pendant 25 minutes, en les retournant régulièrement pour dorer toutes les faces, ou au four pendant 40 minutes au four à 180°C en même temps que le gratin si vous avez une deuxième grille. Au fond du plat ou dans la poêle, pour obtenir un jus de cuisson, vous pouvez ajouter 25 cl d'eau et 1 cuillère à soupe de jus de rôti.



L'astuce en plus !

Pour une version festive avec encore plus de saveur, ajouter un peu de truffe noire en lamelles, et utiliser le fromage de votre choix pour la recette !

Bonne dégustation !