

## PALETTE A LA DIABLE

- **Type de plat** : Viande
- **Difficulté** : Facile
- **Coût de la recette** : Bon marché
- **Temps de préparation** : 10 min
- **Temps de cuisson** : 1h 30min
- **Pays** : France



## Ingrédients pour 6 personnes

### Palette de porc à la diable

- 800 g de palette de porc demi-sel
- 150 à 200 g de moutarde forte (pas besoin de prendre une moutarde de luxe ou à l'ancienne)
- 1 crépine
- 1 bouquet de persil
- 10 cl de vin blanc
- 10 cl de bière

### Pommes de terre sautées :

- 1 kg de pommes de terre
- 100 g de lard fumé
- poivre

## Etapes de préparation

1. Etalez la crépine sur le plan de travail. (J'ai commandé la mienne chez mon charcutier).
2. Lavez et ciselez le persil.
3. Tartinez une face de la palette avec de la moutarde, à l'aide d'une cuillère à soupe. Parsemez de persil. Retournez cette face contre la crépine, et achevez de tartinez toute la surface de la palette avec la moutarde. Parsemez de persil.
4. Refermez la crépine sur la palette. Coupez l'excédent de crépine.
5. Enfournez dans un grand plat avec couvercle, dans un four préchauffé à 220°C.
6. Au bout de 10 min, arrosez de vin blanc et baissez la température à 200°C. Laissez cuire 50 min.
7. Retirez le couvercle du plat, arrosez la palette de bière et laissez cuire à découvert à 180°C pendant 15 min.
8. Pendant ce temps (environ 30 min avant la fin de la cuisson de la palette), préparez les pommes de terre. Lavez-les, épluchez-les et coupez-les en lamelles épaisses.
9. Dans une poêle, faites revenir les lardons jusqu'à ce qu'ils aient rendu leur graisse. Réservez-les et remplacez-les par les pommes de terre. Laissez cuire à couvert jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres. Remettez alors les lardons.
10. Servez chaud, en découpant pour chacun une ou deux tranches de palette, avec une cuillerée de la sauce moutarde qui s'est formée, et des pommes de terre sautées.

