

Rouelle de porc en tajine aux panais, datte et coing

Ingrédient pour 6 personnes :

Pour la rouelle :

1 rouelle de porc (2kg environ), sel, huile d'olive

Pour le mix tajine :

4 oignons, 1cuillère de Raz el hanout, 50g de beurre, 50g de raisins golden, 50g de figues séches, 50g d'abricots secs, 30g de pistaches, assaisonnement

Sauce carotte cumin :

1 litre de jus de carotte, 1 cuillère de fond de veau en poudre, 2 cuillères de cumin, 60g de beurre

Pour la garniture :

12 grosses dattes moelleuses, 2 coings, 3 panais moyens, 30g de beurre, sel, sucre

Pour la purée de panais :

3 panais, 50g de beurre, sel, sucre

La rouelle :

Placer la rouelle dans une cocotte. Assaisonner légèrement. Arroser d'un filet d'huile et ajouter 1 verre d'eau. Couvrir la cocotte hermétiquement et cuire au four à 75° pendant 6 heures.

Placer la palette dans une plaque à rôtir et dorer au four à 160° pendant 30mn en arrosant avec le jus de cuisson. Placer dans u plat en tajine.

La sauce carotte-cumin :

Rassembler tous les ingrédients dans une casserole. Faire bouillir 5mn et mixer finement. Filtrer.

Les Panais :

Eplucher et couper les Panais en 4 dans la longueur. Retirer le cœur et placer dans un plat à gratin. Saler, sucrer légèrement. Ajouter quelques noisettes de beurre et un ½ verre d'eau. Cuire au four jusqu'à ce que les panais soient tendres et légèrement dorés.

Les coings :

Eplucher et couper les coings en 8 quartiers. Retirer le cœur et placer dans un plat à gratin. Saler, sucrer légèrement. Ajouter quelques noisettes de beurre et un ½ verre d'eau. Cuire au four jusqu'à ce que les coings soient tendres et légèrement dorés.

Les dattes :

Couper les dattes en 2 et retirer les noyaux.

La purée de panais :

Eplucher et couper en morceaux les panais. Les cuire dans un peu d'eau, sel, sucre et une belle cuillère de beurre. Lorsque les panais sont cuits mixer l'ensemble pour obtenir une purée onctueuse.

Le mix tajine :

Eplucher les oignons et les couper en quartiers réguliers.

Dans une poêle antiadhésive faire sauter les oignons assaisonnés. Quand ils sont fondus ajouter le Raz el hanout, les figues et les abricots coupés en petits dés, les raisins et les pistaches. Continuer la cuisson jusqu'à légère coloration. Verser sur la palette.

Finition :

Ranger les coings, les panais, les dates sur le mix tajine. Placer le couvercle sur le plat et placer le tajine au four et cuire 15mn pour que tous les parfums se fondent.

Servir dans le plat de cuisson, la sauce carotte et la purée à part ;