

PORC AUX MARRONS ET AUX OLIVES, PURÉE DE PANAIS



Temps de préparation 25 minutes



Temps de cuisson

2 heures 40



Niveau de difficulté

Ingrédients pour 6 personnes

1 kg d'échine de porc coupé
en morceaux d'environ 2 cm
4 carottes
1 oignon
200g d'olives vertes
300g de champignons de Paris
1 bocal de marrons
1 kg de panais
3 cuillères à soupe d'huile d'olive
1 bouteille de vin blanc sec
75cl de lait

150g de noisettes décortiquées émondées Sel, poivre et herbes de Provence

Préparation de la recette

Eplucher les carottes et les panais, puis les couper en rondelles.

Eplucher et émincer l'oignon.

Emincer les champignons de Paris.

Concasser grossièrement les noisettes.

Déroulement de la recette

Faire colorer le porc avec l'huile d'olive dans une cocotte pendant 5 minutes. Ajouter les carottes, l'oignon, les olives, les champignons de Paris, les marrons, le sel, le poivre et les herbes de Provence.

Mouiller avec le vin blanc et laisser mijoter pendant 2 heures 30 minutes en surveillant de temps en temps.

Pendant ce temps, faire cuire les panais dans le lait salé durant 20 minutes. Vérifier la consistance du panais qui doit s'écraser facilement sinon poursuivre la cuisson quelques minutes.

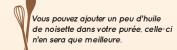
Egoutter et garder le lait.

Ecraser à la cuillère et a jouter un peu de lait afin d'obtenir la consistance souhaitée.

Ajouter quelques noisettes concassées et rectifier l'assaisonnement.

Servir bien chaud.

Vous pouvez également dresser votre purée dans l'assiette à l'aide d'un cercle, et ajouter une couche de noisettes entières ou concassées au-dessus de votre purée.



Un plat familial hyper rapide à preparer, suculent et qui saura surprendre tous vos comines!