

Émission 2

Non pas les bronzés mais les braisés!



Rôti de porc classique

Ingrédients

2.5 à 3 livres de longe de porc
1 cuil. à table de beurre
1 cuil. à table d'huile
1/2 tasse de moutarde de Dijon
½ cuil. à thé de poivre concassé
1 oignon
1 carotte
2 branches de céleri avec feuilles
Sel

Préparation

- Dans un chaudron, fondre le beurre avec l'huile, y faire rôtir la pièce de viande de tous les côtés, retirer du feu et enlever la pièce de viande
- Répartir la moutarde tout autour de la viande
- Déposer l'oignon, la carotte et le céleri au fond du chaudron
- Mettre la viande moutardée par-dessus, saupoudrer du poivre concassé et de sel
- Couvrir et cuire à 350 F durant environ 2h15 à 2h45 ou jusqu'à ce que la viande se détache à l'aide d'une fourchette
- Au cours de cuisson vérifier le jus de cuisson, si à sec ajouter de l'eau

Bon appétit !

Émission 2

Non pas les bronzés mais les braisés!



Cubes de bœuf braisés au vin rouge

Ingrédients

2 livres de cubes de bœuf
1 cuil. à table de beurre
1 cuil. à table d'huile
1 oignon en petits dés
1 tasse de vin rouge
1 tasse de bouillon de bœuf
2-3 cuil. à soupe de veloutine
2-3 feuilles de laurier
Sel & poivre

Préparation

- Dans un chaudron, chauffer le beurre et l'huile y déposer les cubes de viandes bien faire griller et retirer la viande
- Ajouter l'oignon et cuire
- Ajouter le vin et l'eau et porter à ébullition
- Épaissir avec la Veloutine
- Ajouter la viande, les feuilles de laurier et le poivre et couvrir
- Cuire au four à 350 F durant environ 1h45 – 2h00 ou jusqu'à ce que la viande se détache à l'aide d'une fourchette, le temps de cuisson variera selon la grosseur des cubes de viandes
- Vérifier en cours de cuisson l'épaisseur de la sauce, si elle est trop épaisse ajouter un peu de bouillon ou de vin.
- Vous pourriez ajouter des légumes (carotte ,céleri ,poivron, navet, champignons, etc.) à cette base de recette pour vous faire un mijoté. Il ne faudrait qu'ajouter plus de liquide et de veloutine à la préparation pour que le tout soit couvert à égalité au départ de la cuisson.

Bon appétit !

Émission 2

Non pas les bronzés mais les braisés!



Gigot d'agneau braisé aux fines herbes

Ingrédients

Gigot d'agneau de 2 ou 3 livres
3/4 tasse de moutarde de Dijon
1/4 tasse de chaque herbe séchée – romarin, thym, basilic, origan, graines de céleri
1 /2 cuil. à thé de poivre concassé
Sel
2 carottes
2 branches de céleri avec feuille
1-2 oignons
Veloutine

Préparation

- Dans un chaudron, déposer les carottes, le céleri et l'oignon - réserver
- Dans une grande assiette, mélanger toutes les fines herbes et le poivre concassé
- Enrober de moutarde la pièce de viande

Bon appétit !