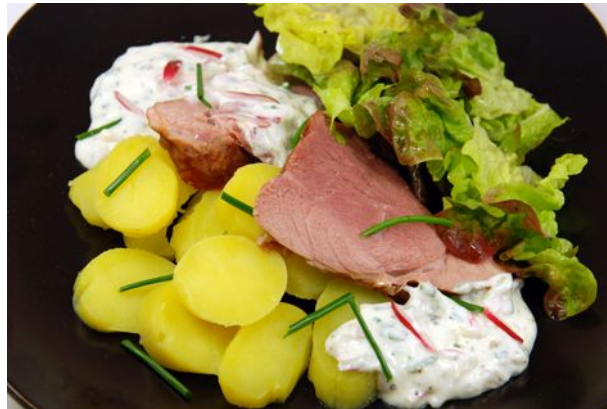


Palette fumée sauce au raifort



Préparation : 20 mn

Cuisson : 2h

Les ingrédients pour 6 personnes :

1 palette fumée

1 bouquet garni

4 c à s de crème fraîche épaisse (voir conseils plus bas)

1 c à s de raifort (j'en ai mis plus)

1 botte de radis roses

1 botte de ciboulette

1 échalote

Sel et poivre

Pommes de terre à chair ferme pour accompagner

Cuire la palette à l'eau bouillante avec le bouquet garni pendant 1h30 à 2 h suivant la grosseur.

Équeuter les radis, les laver et en faire une julienne. Éplucher et hacher l'échalote, ciseler la ciboulette.

Mélanger le raifort, la crème fraîche, la julienne de radis, l'échalote, la ciboulette et assaisonner. Réserver.

Laver les pommes de terre et les mettre à cuire avec la peau à l'eau bouillante salée pendant 20-25 mn. Les égoutter, les peler encore chaudes et les couper en rondelles. Laisser tiédir.

Égoutter la palette et la découper en tranches. La servir avec les pommes de terre et la sauce au raifort.

Conseils :

Prévoir plus de sauce donc plus de crème et de raifort. J'ai mis du raifort en pot que l'on trouve sans problème en grande surface. Pour les radis même si vous augmentez la quantité de crème et de raifort, une belle botte doit suffire.

Vin conseillé : un Pinot gris

Péché de gourmandise <http://pechedegourmand.canalblog.com>