

Cocotte d'échine de porc aux échalotes, thym et coriandre



Cocotte d'échine de porc, aux échalotes, thym et coriandre

Pour 4 personnes :

500 g d'échine de porc

4 belles échalotes (+/-)

3 gousses d'ail

2 branches de thym frais

500 g de pommes de terre grenailles

3 CC de sucre en poudre

Beurre + Huile d'olive

Sel et poivre

1 petit bouquet de coriandre

- Couper la viande en petites lamelles et la faire mariner dans 10 cl d'huile d'olive, la moitié du thym, du sel, du poivre et 3 CC de sucre en poudre. Réserver 2 heures au moins, en remuant de temps en temps.
- Préchauffer le four à 180-200°C.
- Laver les pommes de terre grenailles, bien les sécher et les mettre dans un grand plat à gratin, sans les faire chevaucher. Disposer par dessus, quelques noisettes de beurre, le reste du thym, un filet d'huile d'olive et un peu de sel et de poivre. Enfourner pour 10 minutes, en mélangeant, à mi-cuisson.
- Au bout des 10 minutes, ajouter les lamelles de viande et les échalotes ciselées (ou non, faire à votre goût), ainsi que l'ail haché.
- Remettre le plat dans le four et poursuivre la cuisson, encore 20 minutes, en mélangeant à mi-cuisson. *Si ça dore de trop, on peut placer un feuille de papier alu par dessus le plat.*
- Avant de servir, parsemer le plat de coriandre ciselée et déguster.

