

## Rouelle de porc aux pommes de terre confites



Pour 6 personnes :

Une grosse rouelle de cuisse de porc ou **mieux** 3 rouelles de patte avant de porc\*,

Une dizaine de pommes de terre moyennes à chair ferme *si vous n'en avez pas assez pour remplir le plat, vous en pellerez d'autres,*

1 gros oignon,

2 gousses d'ail,

1/2 litre de bouillon de viande ou de volaille,

de l'huile d'olive

sel *si votre bouillon n'est pas salé*

*\* je ne pense pas que vous trouviez des rouelles de patte avant en grande surface, seul le boucher vous le fera. Par contre on en trouve facilement en Espagne. Elles sont bien plus tendres que les rouelles de cuisse.*

*Si vous ne mangez pas de porc, remplacez-le par du tendron de veau ou du jarret.*

Préchauffer le four à 220°

Peler l'oignon et l'émincer pas trop finement. Hacher l'ail.

*Si vous n'avez pas de bouillon de viande en réserve préparez-le avec 2 cubes.*

Peler, laver et essuyer les pommes de terre. Les couper en rondelles très fines. *J'utilise une moulinette avec une grille spéciale mais vous pouvez utiliser une mandoline ou un couteau. L'essentiel est que les rondelles soient très fines.*

Dans un plat à gratin ou une terrine assez profonde\* (le mien fait 25cm de diamètre sur 10cm de profondeur) disposer les rouelles sur le fond. Recouvrir d'une première couche de rondelles de pommes de terre. Éparpiller la moitié des oignons et la moitié de l'ail. Recommencer et terminer par une couche de pommes de terre. **Ne pas saler ni poivrer si votre bouillon est assaisonné** sinon saler et poivrer entre chaque couche. Ajouter le bouillon - *quasiment toutes les pommes de terre doivent baigner dans le bouillon* - arroser avec un filet d'huile d'olive et couvrir avec du papier alu (de bonne qualité) ou un couvercle.

Enfourner, baisser le four à 200° et laisser cuire 1 heure 30.

Au bout de 1 heure 30 enlever le couvercle, baisser le four à 180° et laisser cuire encore 1 heure 30.

Comme je l'ai dit en introduction, l'idéal est de le laisser reposer toute la nuit et de reprendre la cuisson le lendemain, les pommes de terre absorbent alors le bouillon et le lendemain elles vont finir de cuire en confisant. A la fin de la cuisson il ne doit pratiquement plus rester de bouillon dans le plat et le peu qui reste doit être onctueux.

Vous l'aurez compris la réussite de ce plat tout simple réside dans la cuisson.

*\* si le plat à gratin n'est pas assez profond le jus va s'évaporer plus vite et les pommes de terre n'auront pas le temps de confire, elles seront plus sèches.*



Pensez à garder le bouillon, que vous n'utilisez pas, des pots au feu ou de la cuisson des légumes pour la soupe. Mettez le dans des bouteilles de 1/2 litre et congelez-le.