



La recette de Jean-Claude Segard
chef de « l' Hippocampe »

Côtes de porc au thym citron, pommes boulangères

Pour 4 personnes

4 côtes de porc,

6 pommes de terre,

du fond de veau,

du fond blanc de volaille,

du thym, du thym citron,

de l'oignon vert,

1 tranche de lard fumé,

de l'huile d'olive,

de l'ail, de l'oignon, du beurre,

du sel, du poivre blanc,

un petit verre de vin blanc.

Tailler les pommes de terre en savonnettes, dorez-les à l'huile d'olive, incorporez la moitié de fond de veau et le fond blanc de volaille.

Ajoutez le vin blanc, l'ail et le thym.

Cuisez à feu doux.

Pour la compotée : taillez les oignons et cuisez-les dans le beurre avec du sel durant 1 h.

Une fois cuite, mixez le tout pour obtenir une purée lisse. Réservez.

Poêlez les côtes de porc au beurre, déglacez la poêle avec le reste de fond de veau et ajoutez les feuilles de thym citron.

Emincez les oignons verts et taillez la poitrine fumée en petits lardons.

Faites revenir le tout au beurre et ajoutez de la fleur de thym.

Mettez une quenelle de compotée sur les savonnettes de pommes de terre, dressez le tout dans une assiette.

