



La recette de Jean-Claude Lejeune  
chef du « Carré d'As »

## Travers de porc à la diable, aux embrevades\* (lentillons) et manioc

Pour 4 personnes

1,2 kg de travers de porc salé (1/2 sel),

1 carotte, 1 oignon, 1 poireau,

du thym, du laurier, 2 clous de girofle,

1 branche de céleri, 2 branches d'estragon hachées,

3 cuillères à soupe de moutarde forte,

3 cuillères à soupe de moutarde à l'ancienne,

chapelure, 1 dl d'huile, 100 g de beurre,

embrevades fraîches, bouquet garni,

1 oignon ciselé, 4 gousses d'ail, 2 tomates,

1/2 botte de persil et de thym, 100 g de beurre,

800 g à 1 kg de maniocs curry.

**D**essalez au réfrigérateur pendant 12 heures les travers de porc en changeant plusieurs fois l'eau. Le lendemain, blanchissez\* les une première fois, puis faites-les cuire comme un pot-au-feu avec les légumes aromatiques et l'oignon clouté. En fin de cuisson, égouttez-les et coupez-les. Badigeonnez les travers avec le mélange des deux moutardes et l'estragon puis roulez-les dans la chapelure. Faites rissoler dans l'huile et le beurre moussant et finissez la cuisson au four pour les rendre croustillants. Réservez.

Faites cuire les embrevades\* à l'eau légèrement salée avec le bouquet garni. Egouttez en fin de cuisson. Dans une casserole, faites bien fondre l'oignoncisé dans le beurre, ajoutez les tomates coupées en dés, le thym, le persil et l'ail haché. Mélangez les embrevades à cette préparation et ajoutez le sel et le poivre.

Epluchez et cuisez les maniocs à l'eau salée.

Une fois cuits, coupez-les à égale longueur et roulez-les dans le beurre fondu.

Présentation : au milieu du plat, faites un dôme d'embrevades. Dressez autour les maniocs puis les travers en les faisant chevaucher légèrement.

\* voir glossaire

