

ÉPAULE AUX CHAMPIGNONS + FESSE DE PORC AU SIROP D'ÉRABLE

NIVEAU DE
DIFFICULTÉ



30
minutes
PRÉPARATION

4 heures
35
minutes
CUISSON

4
PORTIONS

COUPES



Épaule



Fesse

INGRÉDIENTS

INGRÉDIENTS COMMUNS

3.5 lb	Fesse de porc du Québec	1.5 kg
3.5 lb	Épaule de porc du Québec, désossée	1.5 kg
2	Poireaux, émincés	2
2	Gousses d'ail, hachées	2
2 tasses	Vin blanc sec	500 ml
4 tasses	Fond de veau	1 L

ÉPAULE DE PORC AUX CHAMPIGNONS

4 tasses	Champignons, en quartiers	1 L
4 c. à table	Corps gras de votre choix	60 ml
3 c. à table	Fécule de maïs, déliée dans un peu d'eau froide	45 ml
4 portions	Pâtes fraîches, cuites	4 portions
1 tasse	Parseman, râpé	250 ml

FESSE AU SIROP D'ÉRABLE

4	Carottes, en rondelles	4
24	Pommes de terre grelots, coupées en deux	24
1	Fenouil, en tranches	1
4 c. à table	Sirop d'érable	60 ml
1	Citron, le jus	1
1 pincée	Piment de Cayenne	1 pincée

PRÉPARATION

PRÉPARATION COMBINÉE

1. Préchauffer le four, la grille au centre à 165 °C (325 °F).
2. Dans une rôtissoire, déposer les deux morceaux de viande, ajouter les poireaux, l'ail, le vin, le fond de veau, couvrir d'eau et laisser cuire au four 4 heures à couvert.
3. Retirer la viande de la rôtissoire. Laisser refroidir le jus de cuisson.
4. Dégraisser le jus de cuisson en retirant la partie grasse. Vérifier l'assaisonnement. Diviser en 2 portions égales, chacune dans un bol.

ÉPAULE DE PORC AUX CHAMPIGNONS

1. Effilocheur l'épaule de porc.
2. Dans une poêle chaude, faire revenir les champignons enrobés dans le corps gras de votre choix, 2 à 3 minutes.
3. Ajouter une des 2 portions de jus de cuisson, la fécule et mélanger. Vérifier l'assaisonnement.

- 4. Ajouter l'épaule effilochée, les pâtes et mélanger le tout. Saupoudrer de parmesan.**

FESSE AU SIROP D'ÉRABLE

- 1. Dans la rôtissoire, replacer la fesse de porc, ajouter l'autre portion de jus de cuisson réservée, les carottes, les pommes de terre, le fenouil, le sirop d'érable, le jus de citron et le piment de Cayenne, couvrir et laisser cuire 30 minutes au four.**