

LONGE DE PORC PIQUÉE À L'AIL ET ORECCHIETTES AUX CHAMPIGNONS

NIVEAU DE
DIFFICULTÉ



VALEURS NUTRITIVES PAR PORTION

614
CALORIES

52 g
PROTÉINES

53 g
GLUCIDES

21 g
MATIÈRES GRASSES

35
minutes
PRÉPARATION

30
minutes
CUISSON
Attente
10 minutes

8
PORTIONS

COUPES



Longe

INGRÉDIENTS

4 lb	Longe de porc du Québec	1.8 kg
4	Gousses d'ail, coupées en 2	4
2 c. à table	Moutarde de Dijon	30 ml
2 c. à table	Herbes salées	30 ml

ORECCHIETTES AUX CHAMPIGNONS

1 sac	Orechiettes	500 g
1/3 tasse	Huile d'olive	80 ml
2 tasses	Champignons blancs, coupés en 4	500 ml
2 tasses	Shiitakes, équeutés et coupés en 4	500 ml
1	Oignon jaune, tranché finement	1
2	Gousses d'ail, hachées	2
1 c. à table	Feuilles de thym frais	15 ml
1 paquet	Paquet de cresson, coupé en 3	1 paquet
Au goût	Sel et poivre du moulin	Au goût

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 400 °F (200 °C) et placer la grille au centre.
2. À l'aide d'un couteau, faire 8 petites entailles de la largeur des gousses d'ail dans la longe de porc et les insérer.
3. Dans une poêle antiadhésive, à feu vif, faire rôtir la longe de porc de chaque côté, puis badigeonner le dessus de moutarde de Dijon et d'herbes salées. Cuire au four de 20 à 30 minutes, puis laisser reposer pendant 10 minutes avant de trancher.
4. Pendant ce temps, porter un chaudron d'eau salée à ébullition, puis cuire les pâtes selon les instructions sur l'emballage. Égoutter et réserver.
5. Dans une autre poêle, à feu moyen-vif, faire chauffer l'huile d'olive, puis cuire les champignons, l'oignon, l'ail et le thym pendant 10 minutes. Ajouter le cresson et les pâtes, puis bien assaisonner. Ajouter de l'huile d'olive au besoin.
6. Servir les orechiettes aux champignons avec les tranches de porc.