

+ **+** Cou de porc glacé et Cheschtene-Pü

Mise en place et préparation: env. 45 min
Cuisson au four: env. 1 h 40 min
Pour une braisière d'env. 2 litres, graissée

1 kg **de cou de porc** sortir du réfrigérateur env. 30 min avant la cuisson

1 c. à café **de sel**, un peu **de poivre** saler et poivrer, poser dans la braisière graissée

Saisir: env. 20 min dans la moitié inférieure du four préchauffé à 220°C. Réduire la température à 180°C. Sortir du four, retourner le rôti.

1½ c. à soupe **de sirop d'érable** ou de miel liquide

1 **gousse d'ail**, pressée

½ c. à soupe **de romarin**, finement haché

½ c. à soupe **de moutarde forte**

mélanger tous les ingrédients. Badigeonner le rôti avec env. ⅓ de pâte épicée, poursuivre le rôtissage env. 30 min, retirer

1½ dl **de vin blanc** (p. ex. Räuschling) mouiller, badigeonner encore le rôti, poursuivre la cuisson env. 30 minutes. Sortir du four, retourner le rôti, badigeonner avec le reste de pâte épicée, poursuivre la cuisson env. 20 minutes. Sortir du four, laisser reposer à couvert env. 10 min

Cheschtene-Pü (purée de pommes de terre et de châtaignes)

eau salée, bouillante

700 g **de pommes de terre à chair farineuse**, en dés

200 g **de châtaignes surgelées** cuire env. 15 min sur feu moyen jusqu'à ce qu'elles soient tendres, bien égoutter, passer au moulin à légumes dans la casserole

1½ dl **de lait**, très chaud

50 g **de beurre** incorporer

un peu **de muscade**

¾ de c. à café **de sel**, un peu **de poivre blanc** assaisonner

Présentation: couper la viande perpendiculairement aux fibres en tranches d'env. 1 cm d'épaisseur, répartir sur des assiettes avec la purée. Filtrer le jus, arroser le rôti.

Par personne: lipides 35 g, protéines 50 g, glucides 58 g, 3085 kJ (739 kcal)

Schwynigs et Cheschtenä

Dans la recette d'origine, les châtaignes sont servies avec du cou de porc fumé. Elles sont glacées dans le sucre, déglacées avec l'eau de cuisson du cou de porc, puis cuites jusqu'à ce qu'elles soient tendres. La sauce est liée avec du beurre, ce qui donne un mets très riche.

Nouvelle interprétation du classique «Schwynigs et Cheschtenä»

