



# À TABLE EN LOIRE

LOIRE TERROIR

## RECETTE TERROIR

Autre suggestion du chef

Cochon de lait du Haut Forez

Restaurant la Calèche - Saint-Bonnet-le-Château, 04 77 50 15 58



Ingrédients pour 4 personnes

800gr de carré de porcelet

100gr de beurre

300gr de pommes de terre violettes

300gr de pommes de terre

300gr de panais (plante)

baies de genièvre

Recette

Cuire le porcelet 20 minutes à 180°. Cuire les pommes de terre violettes à l'eau, les écraser à la fourchette avec du beurre et faire une purée avec les restes de pommes de terre et de panais.

Sauce : déglacer au jus de cochon et mettre les baies de genièvre dans la sauce.

Dresser.

LOIRE VITAMINÉE

LOIRE FRAÎCHEUR

LOIRE GOURMANDE

[www.atable-enloire.fr](http://www.atable-enloire.fr)