



# À TABLE EN LOIRE

LOIRE TERROIR

## RECETTE TERROIR

Autre suggestion du chef

Daube de joue de porc aux côtes du Forez,

Topinambour de Saint Rambert au jus

Restaurant Corne d'Aurochs - Saint Etienne, 04 77 32 27 27



Ingrédients pour 8 personnes

2kg de joue de porc morceaux tendres et  
gélatineux

3 oignons

6 carottes

une poignée de bolets secs

1 cuillère à soupe de farine

1 bouteille de vin rouge des Côtes du Forez

1 kg de topinambours

### Recette

Faites rissoler dans une cocotte en fonte les joues de porc dans une cuillère de beurre avec les oignons finement émincés.

Dès coloration, singez de farine, mouillez avec une bonne bouteille de Forez rouge, couvrez d'eau à hauteur. Ajoutez les bolets secs, les carottes en dés, le petit bouquet garni, 3 clous de girofle, sel et poivre.

Cuisson à feu doux pendant approximativement 1h30.

Pendant ce temps, parez les topinambours sans les peler de trop près. Il est important pour la cuisson de cuire dans l'eau bouillante salée des topinambours de taille identique. Surveillez la cuisson (environ 15 minutes). Astuce : les topinambours sont cuits dès qu'une lame de couteau s'enfonce aisément.

Fendez les topinambours en deux de bas en haut, serrez-les dans une poêle grassement beurrée, cuisez-les à feu vif jusqu'à coloration blonde. Arrosez-les d'un reste de jus de viande. Salez et poivrez.

À cuisson de la viande, servez dans la cocotte, les topinambours étant présentés simplement dans leur jus.

Le topinambour a un goût étonnant d'artichaut.

LOIRE VITAMINÉE

LOIRE FRAÎCHEUR

LOIRE GOURMANDE