PALETTE DE PORC FUMÉ (SCHIFELE)

Alsace

6768 Alsace

+ Descriptif

Ingrédients : 1 palette de porc fumée de 1,2 kg, 4 carottes, 1 oignon, 1 poireau, 1 branche de persil.

Pour 4 personnes

Préparation : 20 min, cuisson : 1h30.

Plongez la palette dans une casserole d'eau froide avec les légumes. Portez à ébullition et laissez cuire à petit feu pendant 1h30. Egouttez la viande puis détaillez-la en tranches. Servez avec des petits oignons au vinaigre, des cornichons et une salade de pommes de terre.

OFFICE DE TOURISME
Place du Beffroi - BP 104 67213 Obernai cedex
Tél : 03 88 95 64 13 - Fax : 03 88 49 90 84