



Temps de préparation : 25 mn.  
Temps de cuisson : 50 mn.



## Grillade de porc au miel et rosace de navets nouveaux

Une recette de Marie-Paule VERON  
Collège Jean-Racine - St Georges sur Loire

- 1.2 kg de longe de porc •
- 80 g de miel liquide • 2 g de cardamome • 45 g de beurre doux • 250 g de crème liquide
- 1.2 kg de pommes de terre • 80 g d'oignons frais • 400 g de poireaux blancs • 800 g de navets • 10 g de sucre • sel et poivre • 1 brin de ciboulette décor facultatif

Suggestion de vin  
Saumur Champigny

### Préparer la longe de porc

- 1 Trancher la longe de porc.
- 2 Macérer le tout dans le miel, la cardamome et l'eau.

### Confectionner la paillasse de poireaux

- 1 Eplucher, laver les légumes, émincer les poireaux et les oignons puis les faire suer au beurre (100 g).
- 2 Râper les pommes de terre puis les mélanger aux poireaux cuits.
- 3 Réaliser des petites galettes à la poêle, assaisonner de sel, de poivre et de muscade.
- 4 Mettre au four quelques minutes.
- 5 Couper le tout en quartier avant le dressage.

### Confectionner la rosace de navets

- 1 Couper les navets en rondelle à la râpe.
- 2 Faire revenir au beurre (100 g) avec un peu de sucre et une fois cuits croquants, disposer en rosace.
- 3 Mettre au four pour terminer la cuisson.

### Confectionner la longe de porc

- 1 Faire revenir les tranches de porc retirées de la marinade et les maintenir au chaud.
- 2 Déglacer avec la marinade puis crémer.
- 3 Rectifier l'assaisonnement.
- 4 Dresser sur assiette.