Palette à la diable

Nombre de personnes : 4

Temps de préparation : 15 min

Temps de cuisson : 10

Ingrédients :

- *700 g de palette demi-sel (appelée aussi « épaule »)*
- *crépine*
- *150 g de moutarde forte Alélor*
- *25 cl de bière*
- *2 gros oignons*
- *1 bouquet de persil*

Etapes :

- Faire dessaler la palette pendant 2h dans de l'eau claire.
- Émincer les oignons et en tapisser le fond d'une cocotte préalablement graissée. Préchauffer le four à 220°C.
- Badigeonner la palette de la moutarde, avec un pinceau. La parsemer de persil sur toutes ses faces.
- Rincer la crépine à grande eau. Enrouler la palette dans la crépine et la mettre dans la cocotte.
- Recouper l'excédent de crépine si elle est trop grande et bien la caler sous la viande, pour éviter qu'elle se rétracte à la cuisson. Arroser avec 10 cl de bière.
- Mettre la préparation au four couvercle fermé 15 min à 220°C.
- Rajouter 10 cl de bière et remettre au four 40 min à 180°C. Arroser régulièrement de jus de cuisson.
- Retirer le couvercle de la cocotte, remouiller la palette avec un peu de bière si nécessaire. La faire dorer encore 15 min à 150°C.
- Servir avec des pommes de terre sautées, une salade de pommes de terre, des Spaetzle1 ou une simple salade verte. Accompagner d'un vin d'Alsace : tokay pinot gris, riesling ou gewurtz.
- Recette proposée par Amandine Le Moal, avec son aimable autorisation.