

Palette demi-sel façon Monique

🍴 4 portions · ⌚ prep. 30m · 🕒 cuisson 1h40m

Palette demi-sel marinée au schnaps, poireaux, sucre et graines de coriandre, puis rôtie au four.

France / Alsace

INGRÉDIENTS

□ palette demi-sel	1 kg	□ poireaux, <i>finement émincés</i>	100 g
□ schnaps	100 ml	□ graines de coriandre	3 g
□ sucre	15 g	□ eau	200 ml

PRÉPARATION

1. Dessaler la *palette demi-sel* dans une *bassine* avec de l'eau pendant 4 h, en changeant l'eau après 2 h.
2. Préparer une marinade avec le *schnaps*, le *sucre*, les *poireaux* et les *graines de coriandre*.
3. Placer la palette et la marinade dans un *sac plastique*, sous vide, pendant 8 h.
4. Mettre la palette et la marinade dans un *plat* et enfourner à 210°C pendant 90 min, en arrosant la viande d'eau à mi-cuisson.
5. Trancher la viande et refaire griller 10 min au four à 200°C.