

République Tchèque

Rôti de porc aux choux et quenelles "Knedlo-vepřo-zelo"

Si vous demandez à un Tchèque quel est le plat le plus typique tchèque, il répondra probablement : « knedlo-vepřo-zelo » ! C'est un véritable synonyme de cuisine tchèque traditionnelle.

Ingrédients pour 4 personnes :

- 800 g d'échine ou d'épaule de porc ;
- 3 oignons ;
- 700g de chou fermenté (choucroute) ;
- 1 cuiller à café de farine fine de blé ou de maïs ;
- 1 cuiller à soupe de saindoux ou autre graisse ;
- cumin ;
- sel ;
- sucre.

Préparation :

La viande :

Laver et sécher la viande, saler et saupoudrer de cumin.

Disposer la viande dans un plat à four bien graissé et la couvrir avec deux oignons émincés. Arroser avec de l'eau ou avec du bouillon et faire cuire à couvert pendant environ une heure et demie à haute température (210 °C).

Arroser régulièrement avec le jus de cuisson en ajoutant de l'eau pour que le rôti ne dessèche pas. Quand la viande devient tendre, enlevez le couvercle du plat afin de laisser une croûte se constituer. Coupez le rôti cuit en tranches.

Epaissir le jus de cuisson en le saupoudrant de farine et portant ensuite à l'ébullition.

Le chou :

Faites revenir le dernier oignon haché dans le gras.

Dès qu'il devient transparent, le saupoudrer avec deux cuillerées de farine fine et le laisser cuire encore.

Ajouter le chou fermenté, saupoudrer de cumin et verser un peu d'eau.

Laissez mijoter 20 min.

Mouiller de temps en temps avec un peu d'eau.

Ajouter en fin de cuisson du vinaigre ou du sucre.

Servir la viande avec le chou et des pommes de terre.

Le conseil du chef :

A défaut de choucroute, vous pouvez faire mijoter du chou cru émincé, qu'il soit rouge ou blanc.